

## Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησης μανταρινιών σε Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης μανταρινιών.
- Παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή (8° Brix) με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων.
- Χρησιμοποιείτε καλά αεριζόμενα κιβώτια αποθήκευσης.
- Αποθηκεύετε μακριά από προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Αποπρασνίζετε τα μανταρίνια με παροχή 1-10ppm αιθυλενίου, σε θερμοκρασία 18° έως 19° C για τις υπερώριμες και ευαίσθητες ποικιλίες όπως Οκίτσου-Κλαουσελίνες και 20° έως 22° C για τις ποικιλίες Σατσούμα, Μαρισόλ και Κλιμεντίνη για χρονικό διάστημα 3 ημερών.
- Μετά τον αποπρασνισμό τα μανταρίνια πρέπει να παραμείνουν σε δροσερό χώρο πριν την διαλογή και τη συσκευασία τους, ώστε να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.
- Να λαμβάνεται μέριμνα για τη μείωση των επιδερμικών κακώσεων των μανταρινιών κατά τη διάρκεια της μηχανικής επεξεργασίας, διαλογής και συσκευασίας τους. Τα μανταρίνια μετά τον αποπρασνισμό τους γίνονται πιο ευαίσθητα στην επιδερμίδα τους.
- Για τη μετασυλλεκτική καταπολέμηση των εντόμων χρησιμοποιείτε ψύξη (2°C) για σύντομο χρονικό διάστημα, αφού προηγουμένως αυξήσετε τα σάκχαρα των μανταρινιών αποθηκεύοντας τα σε θερμοκρασία 15° C για 1 εβδομάδα.
- Χρησιμοποιείτε κοπτικά εργαλεία για την συλλογή των μανταρινιών από τα δένδρα, κόβοντας πολύ κοντά στον «αφαλό» σύνδεσης.
- Μειώνετε όσο το δυνατό τον ποδίσκο του καρπού, ο οποίος μπορεί στη συσκευασία να προκαλέσει τραυματισμούς στους άλλους καρπούς.

**Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ  
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.**