



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για την συντήρηση των προϊόντων.
- Γρήγορη πρόψυξη των μαρουλιών σε δυναμικά προψυκτήρια ή σε προψυκτήρια με κενά αέρος (Vacuum Coolers) και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Τοποθέτηση συσκευών όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε χαμηλά επίπεδα. Δημιουργεί καλύτερες συνθήκες αποθήκευσης και προστασίας για την εμφάνιση ανεπιθύμητων καφέ κηλίδων.
- Απομάκρυνση αιθυλενίου με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαρουλιών μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Ο ροζ αποχρωματισμός των νεύρων των φύλλων των μαρουλιών είναι διαταραχή στην οποία οι μίσχοι αποχρωματίζονται από πράσινο σε ροζ χρώμα. Η διαταραχή αυτή δημιουργείται αφενός όταν βρίσκονται σε υπερώριμη κατάσταση και αφετέρου, όταν βρίσκονται σε υψηλότερες θερμοκρασίες από την προβλεπόμενη, κατά τη διάρκεια της αποθήκευσής τους.
- Πλένετε τα μαρούλια, για να απομακρύνονται οι ακαθαρσίες και τα υπολείμματα ώστε να προλαμβάνεται η μετέπειτα ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών. 1) Το πλύσιμο σε γούρνες παρέχει υγρασία στα φυλλώδη προϊόντα και την ευκαιρία απολύμανσης με τη χρήση κατάλληλου, μικρής υπολειμματικότητας, εγκεκριμένου απολυμαντικού. 2) Μετά το πλύσιμο στεγνώστε τα προϊόντα με ψυχρό αέρα.

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