



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

- Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Η γρήγορη ψύξη των μήλων καταπολεμά την γκρίζα μούχλα.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία, μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης. Απαραίτητη η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Διατηρείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) σε πολύ χαμηλά επίπεδα χρησιμοποιώντας εξαερισμό. Η μη απομάκρυνση δημιουργεί αλλοίωση της γεύσης και αμαύρωση της σάρκας τους.
- Η ψύξη του προϊόντος να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες.
- Για μακροχρόνια αποθήκευση χρησιμοποιείτε ψυκτικούς θαλάμους με δυναμικά ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.
- Η συγκομιδή των μήλων πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων.
- Μήλα με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κ.λπ. θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Τα μήλα πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας και να είναι απαλλαγμένα από τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Απομάκρυνση αιθυλενίου.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.

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