



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

- Αποφεύγετε θερμοκρασίες συντήρησης κάτω από 13°C. Δημιουργούν αλλοιώσεις στο προϊόν.
- Μεγάλες συγκεντρώσεις διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) κατά την αποθήκευση μπορούν να δημιουργήσουν αλλοιώσεις στην υφή της επιφανείας των μπανανών.
- Αποπρασινίστε – ωριμάστε τις μπανάνες σε κατάλληλους θαλάμους ωρίμανσης με πρόγραμμα 4 έως 8 ημερών σε θερμοκρασίες από 14,5° έως 18° C με 100 έως 150 ppm αιθυλενίου παρεχόμενα την πρώτη ημέρα της διαδικασίας.
- Η διαδικασία αποπρασινισμού – ωρίμανσης για την έναρξη παροχής αιθυλενίου να εφαρμόζεται αφού προηγουμένως έχει επιτευχθεί στις μπανάνες η αντίστοιχη θερμοκρασία έναρξης του προγράμματος ωρίμανσης μετρημένη στο κέντρο της σάρκα τους.
- Κατά τη διάρκεια του αποπρασινισμού – ωρίμανσης ελέγχετε τις ενδείξεις των οργάνων και χρησιμοποιείτε όργανα ακριβείας.
- Αποθηκεύετε τις άγουρες μπανάνες μακριά από τα ωριμαντήρια λόγω παρουσίας αιθυλενίου.
- Απολυμαίνετε τους ψυκτικούς θαλάμους πριν τη χρήση τους.
- Η μελέτη, η σχεδίαση και η κατασκευή των εγκαταστάσεων αποπρασινισμού-ωρίμανσης σε συνδυασμό με τους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης και χώρους διακίνησης μπανανών, πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη δυνατή εκμετάλλευση των χώρων και με τη δυνατότητα του εύκολου αερισμού τους. Οι Χώροι υποδοχής, συσκευασίας, αποθήκευσης, διάδρομοι και θάλαμοι αποπρασινισμού-ωρίμανσης, πρέπει να είναι πολύ καλά χωροθετημένοι. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται λειτουργικά προβλήματα στη διακίνηση και την αποθήκευση με σημαντικότερο παράγοντα τον επηρεασμό των προϊόντων από το αιθυλένιο που χρησιμοποιείται στη διαδικασία ωρίμανσης.
- Προτείνεται η χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

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