



Σημαντικές Συμβουλές για την ιδανική απόδοση της συντήρησης οξύκοκκου (cranberry) σε Ψυκτικούς Θαλάμους.

- Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας.
- Η αποθήκευση του οξύκοκκου (Cranberry) σε Ψ.Θ. με ελεγχόμενη ατμόσφαιρα και σύσταση μικρότερης από 2% σε οξυγόνο (O_2) και μεγαλύτερης από 25% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2), μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση της γεύσης τους και καφέ αποχρωματισμό, ανάλογα με την ποικιλία, τη διάρκεια της έκθεσης και ανάλογα με τη θερμοκρασία.
- Να μην αποθηκεύονται μολυσμένα προϊόντα στον ίδιο χώρο με συσκευασμένα υγιή.
- Οι καρποί του οξύκοκκου (Cranberry) πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Οι καρποί του οξύκοκκου (Cranberry) πρέπει να είναι χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή μούχλα και χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα.
- Προτείνεται η χρήση σακούλας τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

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