



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

- Για την συντήρηση των πατατών είναι απαραίτητη η δυναμική ψύξη.
- Πριν τη συλλογή της πατάτας από το χωράφι πρέπει να έχετε διαπιστώσει ότι η επιδερμίδα της είναι κατάλληλα σκληρυμένη. (Φελλοποίηση της επιδερμίδας).
- Πατάτες που έχουν συλλεχθεί σε θερμοκρασία πάνω από 25°C να μην αποθηκεύονται, αλλά να διατίθεται για εμπορική χρήση, γιατί θα παρουσιάσουν απώλειες υγρασίας και μαλάκωμα της σάρκας τους.
- Χρησιμοποιείτε τσουβάλια από πατατόσπορο (όχι λιόπανα) για να σκεπάσετε το εκτεθειμένο μέρος των αποθηκευμένων πατατών, ώστε να τις προστατεύσετε από την περισσότερη υγρασία το φώς και τον αέρα.
- Αποφεύγετε τον φωτισμό κατά την αποθήκευση. Προκαλεί πρασίνισμα.
- Πατάτες που έχουν αποθηκευθεί σε χαμηλότερες θερμοκρασίες από τη βέλτιστη και έχουν μετατρέψει τα άμυλά τους σε σάκχαρα, μπορούν να επανέλθουν εάν τοποθετηθούν σταδιακά σε θερμοκρασία από 12°C έως 25°C σε χρονικό διάστημα 10 έως 12 ημερών.
- Μέχρι να ολοκληρωθεί η αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στους 12°C . Όταν ολοκληρώσετε την αποθήκευση ρυθμίστε τη θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου στους 8°C για μία εβδομάδα. Κατόπιν ρυθμίστε στους 6° έως 7°C .
- Για μακροχρόνια αποθήκευση ελέγχετε το φύτρωμα του πατατόσπορου με την παροχή ποσότητας αιθυλενίου (1 – 20 ppm) από ειδική συσκευή.

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