



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

- Γρήγορη ψύξη και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης των πορτοκαλιών.
- Χαμηλές θερμοκρασίες αποθήκευσης κάτω των βέλτιστων προτεινομένων δημιουργούν επιδερμικά εγκαύματα.
- Για τη μετασυλλεκτική καταπολέμηση των εντόμων χρησιμοποιείτε ψύξη (2°C) για σύντομο χρονικό διάστημα, αφού προηγουμένως αυξήσετε τα σάκχαρα των πορτοκαλιών αποθηκεύοντάς τα σε θερμοκρασία 15° C για 1 εβδομάδα.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) σε χαμηλά επίπεδα βοηθά στην προστασία της ποιότητας.
- Αποπρασινίζετε τα πορτοκάλια με παροχή 1-10 ppm αιθυλενίου σε θερμοκρασία από 22° έως 24°C με σχετική υγρασία 90%-95% και για χρονικό διάστημα 2- 3 ημερών.
- Παρακολούθηση των σακχάρων των πορτοκαλιών κατά τη συγκομιδή με τη χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων (8,5° έως 9° Brix).
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.

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