



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

- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για τη συντήρηση των προϊόντων.
- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια ή σε Vacuum Coolers και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Συνίσταται η χρήση λεπιδωτού ή θρυμματισμένου πάγου στη συσκευασία των πράσων κατά τη διάρκεια της εμπορικής αποστολής τους. (Δεν απαιτείται για τη μακροχρόνια συντήρηση).
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) και το αιθυλένιο.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Κατά τη συγκομιδή τα πράσα πρέπει να είναι, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή οσμή, τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, σχισίματα, σήψη, χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή μούχλα και χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα.
- Τα άκρα κοπής των πράσων πρέπει να είναι επίπεδα. Τα άκρα που είναι στρογγυλεμένα υποδεικνύουν παρατεταμένη αποθήκευση.
- Πλένετε τα πράσα για να απομακρύνονται οι ακαθαρσίες και τα υπολείμματα ώστε να προλαμβάνεται η μετέπειτα ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών.

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