



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε θερμοκρασία 1°C μετρημένη στον πυρήνα των ροδάκινων και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης.
- Πολύ απαραίτητη η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Η ψύξη του προϊόντος να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες.
- Διατήρηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) σε μεσαία επίπεδα βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας των ροδάκινων αλλά όχι πάνω από 20% γιατί δημιουργούνται δυσάρεστες οσμές και αλλαγές στη γεύση τους.
- Απομάκρυνση αιθυλενίου.
- Παρακολούθηση της σκληρότητας των ροδάκινων κατά τη συγκομιδή να είναι μεγαλύτερη από 3,5 kg δύναμης με χρήση πενετρομέτρων ακίδας 8 mm.
- Παρακολούθηση των σακχάρων των ροδάκινων κατά τη συγκομιδή να είναι μικρότερη από 9° Brix με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Ιδιαίτερη προσοχή στις εξωγενείς οσμές.

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