



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Χρησιμοποιείτε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Μην αποθηκεύετε τα σέσκουλα ακόμα και για μικρές περιόδους, σε χώρους μαζί με προϊόντα που παράγουν αιθυλένιο όπως μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, νεκταρίνια κ.α..
- Χρησιμοποιείτε θρυμματισμένο πάγο στις συσκευασίες για εμπορική αποστολή.
- Απομακρύνετε το αιθυλένιο με χρήση εξαερισμού ή απορροφητών.
- Πλένετε τα σέσκουλα για να απομακρυνθούν οι ακαθαρσίες και τα υπολείμματα ώστε να προλαμβάνεται η μετέπειτα ανάπτυξη παθογόνων οργανισμών. Το πλύσιμο σε γούρνες παρέχει υγρασία στα φυλλώδη προϊόντα και την ευκαιρία απολύμανσης με τη χρήση κατάλληλου, μικρής υπολειμματικότητας, εγκεκριμένου απολυμαντικού. Μετά το πλύσιμο στεγνώστε τα προϊόντα με ψυχρό αέρα.
- Η συγκομιδή των σέσκουλων πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή τραυματισμού των φύλλων. Συγκεκριμένα πρέπει να δίνεται προσοχή κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, στην προστασία των εξωτερικών προστατευτικών φύλλων από κτυπήματα ή γδαρσίματα γιατί αποτελούν εστίες μόλυνσεων από μύκητες και βακτηρίδια. Αυτά απομακρύνονται λίγο πριν τη συσκευασία ή την εμπορική διάθεσή τους.

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