



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης.
- Τοποθετήστε συσκευές όζοντος για την καταπολέμηση των μυκήτων.
- Διαχειριστείτε το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2). Επιβραδύνει δραστικά το κιτρίνισμα των φύλλων.
- Τοποθετείστε τα σπανάκια σε σακούλες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
- Μην αποθηκεύετε σπανάκια μαζί με προϊόντα που παράγουν αιθυλένιο όπως μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, νεκταρίνια κ.α.
- Πλένετε τα σπανάκια, 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 σπανακιών 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 την συσκευασία ή την εμπορική διάθεσή τους).

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