



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

- Γρήγορη πρόψυξη σε θερμοκρασία 2° C και διατήρηση της ψυκτική αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης.
- Απαραίτητη η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Η ψύξη των βατόμουρων (blackberries) να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες.
- Αποφυγή δημιουργίας σταγονιδίων νερού.
- Τα προψυγμένα βατόμουρα (blackberries) να μην εκτεθούν σε ζεστό και υγρό περιβάλλον, γιατί το «ίδρωμα» που θα δημιουργηθεί είναι καταστροφικό.
- Η διατήρηση υψηλών επιπέδων διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) βοηθούν στην καλύτερη συντήρηση.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Η τοποθέτηση των βατόμουρων (blackberries) στα καλάθια συλλογής πρέπει να γίνεται με προσοχή και με προσεκτικές κινήσεις.
- Τα κουτιά συσκευασίας των βατόμουρων (blackberries) για εμπορική χρήση πρέπει να είναι μικρά και ρηχά.

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