



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

- Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται προσεκτικά για την αποφυγή δημιουργίας μωλώπων στο προϊόν.
- Βερίκοκα με μώλωπες, σχισίματα, σήψη, υπερμεγέθη κ.λπ. θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα υπόλοιπα προϊόντα.
- Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν συγκομισθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας. Τα βερίκοκα είναι κλιμακτηριακά φρούτα γι' αυτό προτείνεται να συγκομίζονται στην αρχή της ωρίμανσής τους (λίγο άγουρα).
- Γρήγορη πρόψυξη των βερίκοκων σε θερμοκρασία 1° C μετρημένη στον «πυρήνα» του καρπού και διατήρηση της ψυκτική αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Ομοιόμορφη θερμοκρασία κάτω του μηδενός (-0,5°C) μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους αποθήκευσης.
- Πολύ απαραίτητη η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης.
- Μεσαία επίπεδα διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) αναστέλλουν την ωρίμανση και βοηθούν στη μακροχρόνια συντήρηση.
- Η ψύξη των βερίκοκων να επιτυγχάνεται με δημιουργία κίνησης αέρα σε χαμηλές ταχύτητες.
- Για όσο το δυνατόν μεγαλύτερη χρονική διάρκεια αποθήκευσης η σκληρότητα των βερίκοκων κατά τη συγκομιδή να είναι μεγαλύτερη από 3 kg δύναμης με χρήση πενετρομέτρων ακίδας 8 mm.
- Παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή να είναι μικρότερη από 10o Brix με χρήση οπτικών διαθλασιόμετρων.
- Απολύμανση των ψυκτικών θαλάμων πριν τη χρήση τους.
- Απομάκρυνση του αιθυλενίου.

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