



Τα **σταφύλια** είναι μη κλιμακτηριακά φρούτα και γι' αυτό θα πρέπει να συλλέγονται ώριμα.

Η παρακολούθηση των σακχάρων κατά τη συγκομιδή είναι η ενδεδειγμένη πρακτική ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή ποιότητα.

Για τη διατήρηση αυτής της ποιότητά θα πρέπει να τηρούνται απαρέγκλιτα ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, όσο και κατά τη διάρκεια μεταφοράς, διαλογής, τυποποίησης, πρόψυξης, αποθήκευσης, συσκευασίας, εμπορικής αποστολής κλπ.

Όλες αυτές οι ορθές διαδικασίες αλλά και άλλες ιδιαίτερες πληροφορίες για τα **σταφύλια** αναφέρονται στο βιβλίο μερικές των οποίων είναι και οι εξής:

Ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητα των **σταφυλιών** κατά τη διάρκεια των θερμών ημερών και κατά τη διάρκεια της συγκομιδής τους, είναι η απώλεια του νερού από τις ρώγες και αυτό λόγω της μεγάλης επιφανείας που παρουσιάζουν σε σχέση με τη μάζα τους. Άλλος σημαντικός παράγοντας είναι η κατάσταση του μίσχου που αποτελεί και αυτός ένδειξη της ποιότητας του **σταφυλιού**. Δηλαδή, ο αφυδατωμένος καρπός και ο καφετιασμένος μίσχος, αποτελούν ενδείξεις που υποβαθμίζουν το επίπεδο της ποιότητας στην εμπορική διάθεσή τους. Το ποσοστό απώλειας του νερού μπορεί να είναι ιδιαίτερα υψηλό ειδικά, εάν τα σταφύλια συγκομίζονται κατά τη διάρκεια μιας θερμής ημέρας. Για την προστασία των σταφυλιών από την αφυδάτωση πρέπει να λαμβάνονται μέτρα προστασίας. Ένα από αυτά είναι η άμεση πρόψυξη σε ειδικά **δυναμικά προψυκτήρια**, τα οποία βοηθούν περισσότερο εάν βρίσκονται κοντά στο χωράφι. Η επιθυμητή θερμοκρασία πρόψυξης είναι γύρω στον 1° C και πρέπει να υλοποιείται μέσα σε χρονική διάρκεια λιγότερη από 6 ώρες από τη συγκομιδή.

Παρακάτω παρατίθενται μερικές από το σύνολο των προτεινόμενων συμβουλών για την καλύτερη τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στα **δυναμικά προψυκτήρια με αναρρόφηση ψυχρού αέρα** με σκοπό την αποδοτικότερη πρόψυξη.

- Οι οπές αερισμού των κιβωτίων των **σταφυλιών** να είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζουν τη ροή των απαιτούμενων ποσοτήτων ψυχρού αέρα.
- Οι οπές αερισμού των κιβωτίων να βρίσκονται σε ευθείες γραμμές, χωρίς να επικαλύπτει η μία την άλλη, ώστε ο αέρας να ρέει μέσα από τις στοίβες των κιβωτίων και γύρω από τον καρπό με σχετική ευκολία, αφαιρώντας τη



θερμότητα από τα **σταφύλια**. Σε αντίθετη περίπτωση η ψύξη θα είναι αργή και αναποτελεσματική.

- Κατά την τοποθέτηση των παλετών πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα περιορισμού της μεταξύ τους απόστασης αναγκάζοντας τον ψυχρό αέρα να κινείται μέσα από τα προϊόντα.

[Περισσότερα στο βιβλίο: ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ](#)