



Συμβουλές για την ιδανική απόδοση στη συντήρηση μπρόκολων σε Ψυκτικούς Θαλάμους

Η συντήρηση μπρόκολου απαιτεί ειδική και συχνά ιδιαίτερα προσεκτική μεταχείριση. Κάποια από τα βασικότερα βήματα περιλαμβάνουν:

- Γρήγορη πρόψυξη σε δυναμικά προψυκτήρια υψηλής αναρροφητικής ικανότητας και διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλες τις φάσεις διακίνησης του ψυγμένου προϊόντος.
- Απαραίτητη η δυναμική ψύξη για την συντήρηση των προϊόντων.
- Διατηρείστε πολλά φύλλα στα μπρόκολα κατά την αποθήκευση.
- Συνιστάται η απομάκρυνση του αιθυλενίου.
- Συνιστάται η διαχείριση του διοξειδίου του άνθρακα.
- Αποφύγετε την αποθήκευση μαζί με προϊόντα που εκλύουν αιθυλένιο.
- Συνιστάται μετά τη συγκομιδή και κατά την αποθήκευση οι ανθοκεφαλές να συσκευάζονται σε διάτρητες ή ημιπερατές μεμβράνες για τον περιορισμό της απώλειας νερού.
- Συνιστάται η χρήση τριμμένου ή λεπιδωτού πάγου στη συσκευασία των μπρόκολων κατά τη διάρκεια της εμπορικής αποστολής τους.

Αποσπάσματα κειμένων από το βιβλίο [**ΛΑΧΑΝΙΚΑ: ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.**](#)

Για να μάθετε περισσότερα, επικοινωνήστε μαζί μας σήμερα στο 6989105020.