



## Συντήρηση των αβοκάντο σε ψυκτικούς θαλάμους δυναμικής ψύξης

### Λίγα λόγια για τα αβοκάντο

Τα αβοκάντο είναι σχετικά νέο προϊόν του οποίου η παραγωγή βρίσκεται σε ανοδική πορεία. Καλλιεργείται στις περιοχές της Κρήτης, κυρίως στα Χανιά, ενώ ξεκινά να δοκιμάζεται στη νότια Πελοπόννησο.

Τα αβοκάντο έχουν πολύ υψηλή παραγωγή αιθυλενίου ειδικότερα στις θερμοκρασίες περιβάλλοντος (18° - 20° C). Έχουν επίσης υψηλή ευαισθησία στο αιθυλένιο (>100 ml C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>/kg.h στους 20 °C), το οποίο με την παρουσία του, επειδή τα αβοκάντο είναι κλιμακτηριακός καρπός, διεγείρει τη διαδικασία ωρίμανσης (\*) με αποτέλεσμα τη γρήγορη γήρανση τους.

Από τα πιο πάνω φαίνεται ότι το αιθυλένιο κατά τη συντήρηση των αβοκάντο πρέπει να αντιμετωπισθεί σε όλες τις φάσεις διαχείρισης.

### Αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους

Αρχικά μείωση της παραγωγής αιθυλενίου αμέσως μετά τη συγκομιδή τους, με την διενέργεια πρόψυξης μέσα σε διάστημα 2 - 4 ωρών.

Κατόπιν αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία 5° - 8° C με σχετική υγρασία 90% - 95%.

(Χρονικό διάστημα αποθήκευσης 4 -6 εβδομάδες).

Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης εκλύονται μειωμένες ποσότητες αιθυλενίου που πρέπει και αυτές να απομακρύνονται, είτε με εξαερισμό, είτε με συσκευές απορρόφησης ή καύσης του αιθυλενίου.

### Συντήρηση των αβοκάντο με Δυναμική ψύξη

Τα αβοκάντο εάν δεν διατεθούν άμεσα στην αγορά πρέπει να προστατευθούν με συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους δυναμικής ψύξης.

Η Δυναμική ψύξη είναι η εξέλιξη των υπαρχόντων εγκαταστάσεων ψύξης, που βασίζεται στο συνεχή έλεγχο πολλαπλών σημείων τόσο στα αποθηκευμένα αβοκάντο όσο και στους μηχανισμούς ψύξης.

Ένα προκαθορισμένο σύνολο αυτοματοποιημένων ενεργειών διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες συντήρησης σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου που βρίσκονται τα προϊόντα,



## Συντήρηση των αβοκάντο σε ψυκτικούς θαλάμους δυναμικής ψύξης

όπως αυτό απεικονίζεται στο πάρα κάτω σχηματικό διάγραμμα.(Εικόνα)

- Η δυναμική ψύξη έχει τη δυνατότητα να ελέγχει τα επίπεδα των αερίων εντός του ψυκτικού θαλάμου και να ενεργεί ανάλογα με προκαθορισμένες ρυθμίσεις στους μηχανισμούς λειτουργίας.
- Η δυναμική ψύξη είναι μία τεχνική που εφαρμόζεται απαραίτητα στα προϊόντα με ιδιαίτερες ευαισθησίες όπως είναι τα αβοκάντο.
- Η δυναμική ψύξη παρατείνει το χρόνο αποθήκευσης κατά 2 εβδομάδες ενώ εξασφαλίζει τα αβοκάντο από απρόοπτες δυσμενείς συνθήκες.

(Αποσπάσματα από το βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ)

(\*) Πρώιμα αβοκάντο έχουν τη δυνατότητα με παροχή 100 ppm αιθυλενίου και αφού εκτεθούν για 48 ώρες σε θάλαμο ΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ στους 20° C, να ωριμάζουν σε 3 - 6 ημέρες.

Δημοσίευση στο περιοδικό [Fresher](#) τεύχος 14.

