



Τα **βερίκοκα** είναι ευπαθή φρούτα, τα οποία όταν συλλέγονται σε υψηλές θερμοκρασίες χάνουν την υγρασία τους και έτσι υποβαθμίζονται ποιοτικά. Η άμεση **δυναμική πρόψυξη** με προσαγωγή αέρα ψύχει τον καρπό σε βάθος μέχρι τον πυρήνα του, επιβραδύνοντας σημαντικά την υποβάθμιση της ποιότητάς του. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να αυξάνεται τόσο η διάρκεια αποθήκευσής του σε **ψυκτικούς θαλάμους** όσο και η εμπορική αξία του.

Βεβαίως εκτός από την άμεση **πρόψυξη** για να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή διατήρηση της ποιότητά τους θα πρέπει να τηρούνται ορθές μετασυλλεκτικές διαδικασίες τόσο κατά τη διάρκεια 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 **βερίκοκα** αναφέρονται στο βιβλίο μερικές των οποίων είναι και οι εξής:

Τα προς αποθήκευση συγκομιζόμενα **βερίκοκα** να έχουν τιμή σακχάρων μικρότερη από 10° Brix, και σκληρότητα μεγαλύτερη από 3 κιλά μετρημένη με πενετρόμετρο ακίδας 8mm.

Τα κιβώτια συλλογής (κλούβες) να μην παραγεμίζονται για να μην τραυματίζονται οι καρποί.

Τα κιβώτια συλλογής (κλούβες) πρέπει να αερίζονται πολύ καλά και πρέπει να έχουν απολυμανθεί.

Η τοποθέτηση των **βερίκοκων** στα κιβώτια συλλογής (κλούβες) πρέπει να γίνεται με προσοχή και με προσεκτικές κινήσεις.

Η αποθήκευση των **βερίκοκων** στο χωράφι πρέπει να γίνεται σε σκιερό μέρος, κατά προτίμηση σε χώρο ψύξης.

Η μεταφορά των **βερίκοκων** από το χωράφι στο συσκευαστήριο πρέπει να γίνεται με φορτηγά ψυγεία.

Για την ακόμα καλύτερη απόδοση της συντήρησης των βερίκοκων συνίσταται, η χρήση **δυναμικής ψύξης**, η τοποθέτηση συσκευών όζοντος και ο καλός εξαερισμός των **ψυκτικών θαλάμων**.

Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίδεται στην περιεκτικότητα του διοξειδίου του



άνθρακα (CO_2) γιατί πολύ μεγάλη περιεκτικότητα αλλοιώνει τη γεύση του.

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