



Οι **τόμοι**, είναι μοναδικοί στη βιβλιογραφία και έχουν σαν αντικείμενο να συνδέσουν τη θεωρία με την πράξη, στη μακροχρόνια συντήρηση. (Συνδυάζουν τα γεωπονικά χαρακτηριστικά με την εξειδικευμένη τεχνολογία ψύξης, που αναφέρονται στη πρόψυξη των φρούτων-λαχανικών και την αποθήκευσή τους σε ψυκτικούς θαλάμους). Σκοπός της έκδοσης είναι να βελτιώσει την ποιότητα των προϊόντων κατά την περίοδο της μετασυλλεκτικής διαχείρισης, σε όλες τις φάσεις της επεξεργασίας. (Συγκομιδή, διαλογή, τυποποίηση, πρόψυξη όπου χρειάζεται, ψυχρή αποθήκευση, κ.λπ.).

[Περιεχόμενα Βιβλίου Φρούτα | Μακροχρόνια Συντήρηση \(Τα μυστικά\)](#)

[Διαβάστε απόσπασμα από το βιβλίο Φρούτα-Μακροχρόνια Συντήρηση](#)

[Περιεχόμενα Βιβλίου Λαχανικά | Μακροχρόνια Συντήρηση \(Τα μυστικά\)](#)

[Διαβάστε απόσπασμα από το βιβλίο Λαχανικά-Μακροχρόνια Συντήρηση](#)