

Răcirea și depozitarea strugurilor de masa după recoltare.



Prezentator:

Ing. SERGIU CALDARI

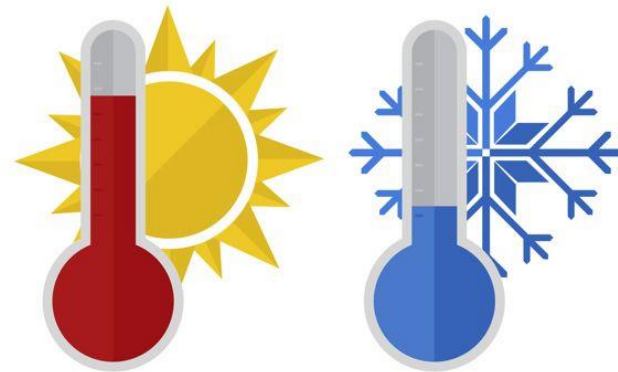
Indiferent dacă **strugurii**, vor fi consumate în stare proaspătă sau prefabricate, este important să se **răcească în timp** și să se **păstreze în condiții optime**, pentru a le menține proaspete, delicioase și nutritive.

Ce trebuie da făcut



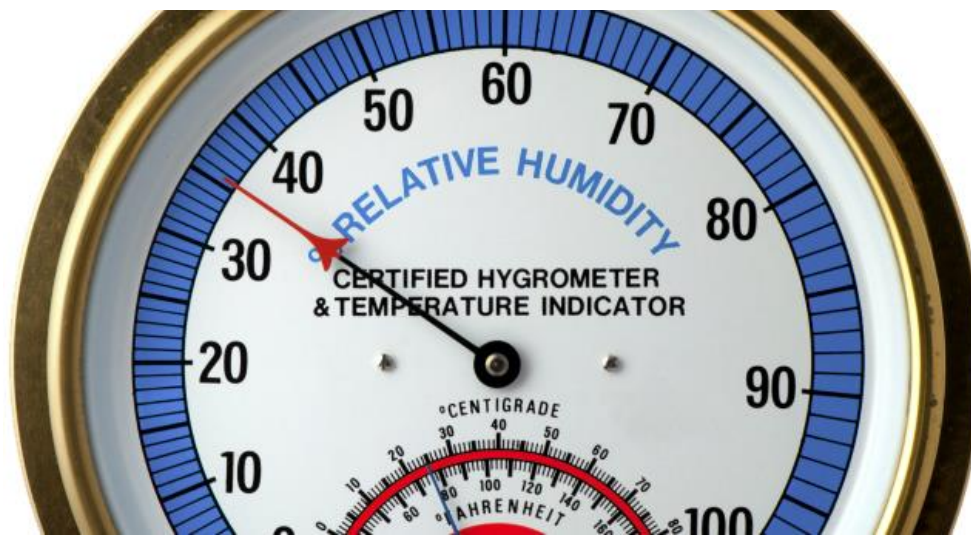
TEMPERATURA

Strugurii trebuie păstrați la o temperatură de aproximativ **T= -1...0C**. Depozitarea la temperaturi mai joase prezintă riscul de deteriorare prin îngheț, în timp ce temperaturile mai ridicate pot spori (accelera) procesul de alterare.

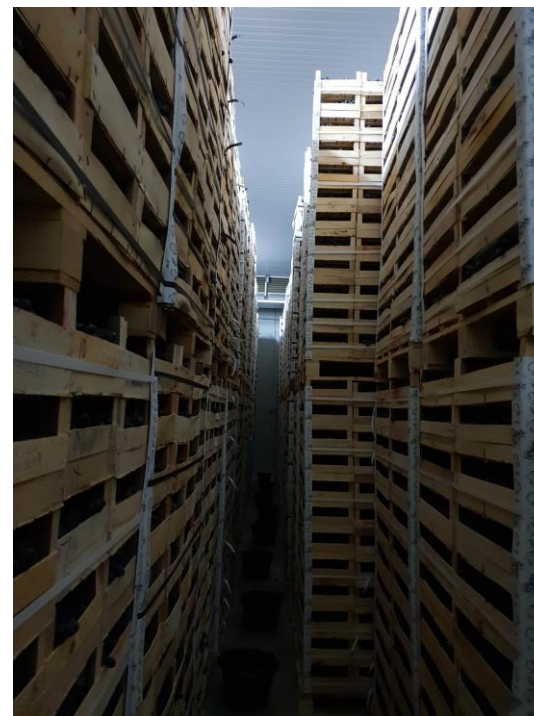


UMIDITATEA RELATIVĂ

Strugurii au un conținut foarte ridicat de umiditate și, ca atare, necesită o umiditate relativă ridicată. Ele trebuie păstrate la o umiditate relativă de aproximativ **90....94%**. În plus, este important să evitați plasarea directă în jetul de aer, deoarece aceasta va grăbi deshidratarea.



DEPOZITAREA ȘI MANIPULAREA



AFUMARE / FUMIGARE

Strugurii trebuie **tratați cu dioxid de sulf** după ambalare pentru a preveni sau întârzia răspândirea microorganismelor de descompunere. Tratatamentul de suprafață sterilizează fructul și în particular leziunile produse în timpul manipularii.

