



PRZEMIENŃ SWOJĄ KOMORĘ CHŁODNICZĄ W PRAWDZIWY KURORT

Cena rynkowa państwa warzyw i owoców jest wyznaczona przez jakość, popyt i podaż. Ale jak mają Państwo zachować najlepszą jakość państwa produktów aż do najbardziej odpowiedniego momentu? Po prostu: wybierając odpowiednią technikę przechowywania. Przechowywanie według firmy Besseling.

Gdy naturalny proces dojrzewania zostaje opóźniony, wiele rodzajów warzyw i owoców może, po zbiorach, być przechowywane przez dłuższy czas. Obok temperatury oraz względnej wilgotności powietrza, przechowywanie w warunkach kontrolowanej atmosfery (KA) lub przy bardzo niskiej zawartości tlenu (ULO) jest techniką, która pozwala tego dokonać.

Przez zastosowanie KA/ULO procesy fizjologiczne w przechowywanym produkcie zostają opóźnione, przez co wydłużona zostaje jego trwałość. Produkt zostaje jak gdyby 'uśpiony'. Potrzebne do tego warunki przechowalnicze zostają zrealizowane przez stworzenie ochronnej atmosfery a następnie poprzez jej utrzymywanie. Jest to technika, którą firma Besseling posługuje się jak nikt inny.



Każdy rodzaj produktów wymaga innych warunków. W zależności od czynników takich jak klimat, pogoda, rodzaj gruntu, warunki wzrostu, moment zbiorów, optymalne warunki przechowywania różnią się nie tylko każdego roku, ale także w odniesieniu do danego produktu a nawet co do odmiany. Jako eksperci przechowalnictwa w warunkach KA / ULO oferujemy indywidualnie dostosowane rozwiązania a także możliwość śledzenia wszelkich innowacji na bieżąco.

Przez obniżenie zawartości tlenu proces oddychania zostaje opóźniony, co z kolei wpływa na zmniejszenie spalania ważnych składników odżywczych. Celem jest utrzymanie jak najniższego poziomu zawartości tlenu (ULO), aby zachować te składniki odżywcze a razem z nimi jakość produktu.

Pozostały tlen zostaje zmieniony w CO₂, który następnie odpowiada za dalsze opóźnienie oddychania warzyw i owoców. Zbyt duża ilość CO₂ powoduje jednak szkodę w państwa produkcie i w związku z tym powinna być usunięta.

Etylen (C₂H₄) pojawia się w wyniku przemiany materii i ułatwia on proces dojrzewania i starzenia się produktu. W zamkniętych ale także w otwartych pomieszczeniach etylen może się nagromadzić, co może spowodować skrócenie trwałości państwa produktu. Aby procesy te opóźnić, szkodliwy etylen zostaje z powietrza usunięty tak, żeby warzywa i owoce nie miały żadnej możliwości wcześniejszego dojrzewania.

