

## ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΘΑΡΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**A) Προϊόντα όχι, ή μόνον ελάχιστα, ευαίσθητα στο ψύχος.**

Είδος/Ποικιλία	°C	RH(%)	PSL (Χρόνος αποθ.)
<b>Φρούτα</b>			
Βερίκοκα	0	90	2-4 εβδομάδες
Κεράσια	0	90-95	1-2 εβδομάδες
Λεμόνια (έγχρωμα)	0 έως 4,5	85-90	2-6 μήνες
Χουρμάδες (νωποί)	0	85	1-2 μήνες
Φράουλες	0	90-95	1-5 ημέρες
Σμέουρα	0	90-95	1-4 ημέρες
Ακτινίδια	-0,5	90-95	8-14 εβδομάδες
Καρύδες	0	80-90	1-2 μήνες
Πορτοκάλια	0 έως 4	85-90	3-4 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Ροδάκινα	0	90	2-4 εβδομάδες
Αχλάδια	0	90-95	2-5 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Μήλα	0 έως 4	90-95	2-5 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Δαμάσκηνα	0	90-95	2-4 εβδομάδες
Σταφύλια	-1 έως 0	90-95	1-4 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
<b>Λαχανικά</b>			
Σκόρδα	0	65-70	6-7 μήνες
Αγκινάρες	0	95	3-4 εβδομάδες
Σπαράγγια	0 έως 2	95	2-3 εβδομάδες
Καρότα (χωρίς φύλλα)	0	95	5-6 μήνες
Σέλινο	0	95	4-12 εβδομάδες
Μανιτάρια	0	90-95	5-7 ημέρες
Λάχανο	0	95	1-3 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Λαχανάκια Βρυξελλών	0	90-95	3-5 εβδομάδες
Κουνουπίδια	0	95	2-3 εβδομάδες
Σπανάκι	0	95	1-2 εβδομάδες
Μαρούλια	0	95	1-2 εβδομάδες
Καλαμπόκια	0	95	1 εβδομάδα
Γογγύλια	0	95	4-5 μήνες
Κρεμμύδια (ξερά)	0	65-70	6-8 μήνες
Πράσα	0	95	1-3 μήνες
Αρακάς (με φλούδα)	0	95	1-3 εβδομάδες
Πατάτες	2 έως 3	90-95	5-8 μήνες
Ραπανάκια	0	90-95	1-2 εβδομάδες
Ρήον (ραβέντι)	0	90-95	2-4 εβδομάδες
<b>Ζωικά Προϊόντα</b>			
Κρέας Ποικιλία	-1,5 έως 0	85-95	7 ημέρες
Αρνί	-1,5 έως 0	85-95	3-4 εβδομάδες
Μπέικον (WILTSHIRE)	4	85-95	3-5 εβδομάδες
Βούτυρο	0 έως 4		2-4 εβδομάδες
Βοδινό	-1,5 έως 0	85-95	3-5 εβδομάδες
Κεφαλόποδα	0		7-8 ημέρες
Κρέμα	-2 έως 0		15 ημέρες
Οστρακοειδή	0		4-6 ημέρες
Τυρί	5		1-2 εβδομάδες
Χωριάτικο	0 έως 2	85-90	2 μήνες (ανάλογα με την κλάση του)
Μαλακό	0 έως 5	85-90	2 μήνες (ανάλογα με την κλάση του)
Σκληρό	-1 έως 1	70-75	12 μήνες (ανάλογα με την κλάση του)
Τύπου CHEDDAR BLUE	0 έως 5	80-85	3-6 μήνες

Ακατέργαστο γάλα	0 έως 4		2 ημέρες
Παστεριωμένο γάλα	4 έως 6		7 ημέρες
Αυγά (με τσόφλι)	-1 έως 0	90	6-7 μήνες
Ψάρια	0		6-14 ημέρες (ανάλογα με την κατηγορία)
Χοιρινό	-1,5 έως 0	85-95	3 εβδομάδες
Λαρδί	-1 έως 0		4-8 μήνες
Μοσχάρι	-1,5 έως 0	85-95	3 εβδομάδες
Μπριζόλες	4	85-95	1 ημέρα
Πουλερικά (με εντόσθια)	-1 έως 0	85-95	1-2 εβδομάδες
Πουλερικά (χωρίς εντόσθια)	0	60-70	3 εβδομάδες
Γιαούρτι	2 έως 5		2-3 εβδομάδες

## **Β) Προϊόντα κάπως ευαίσθητα στο ψύχος**

Μανταρίνια	4 έως 6	85-90	4-6 εβδομάδες
Μάνγκοστιν	4 έως 5,5	85-90	6-7 εβδομάδες
Καρπούζια	5 έως 10	85-90	2-3 εβδομάδες

## **Λαχανικά**

Πράσινα Φασόλια	7 έως 8	92-95	1-2 εβδομάδες
Πατάτες (αποθήκη)	4 έως 6	90-95	4-8 μήνες
(βιομ. χρήση)	7 έως 10	90-95	2-5 μήνες

## **Γ) Προϊόντα πολύ ευαίσθητα στο ψύχος**

Ανανάς (πράσινος)	10 έως 13	85-90	2-4 εβδομάδες
(ώριμος)	7 έως 8	90	2-4 εβδομάδες
Αβοκάντος	7 έως 12	85-90	1-2 εβδομάδες
Μπανάνες (πράσινες)	12 έως 13	85-90	10-20 ημέρες
(έγχρωμες)	13 έως 16	85-90	5-10 ημέρες
Πράσινα λεμόνια	10 έως 14	85-90	1-4 μήνες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Γκουάβα	8 έως 10	90	2-3 εβδομάδες
Γλυκολέμονα	8,5 έως 10	85-90	3-6 εβδομάδες
Μάνγκος	7 έως 12	90	3-7 εβδομάδες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Πεπόνια	7 έως 10	85-90	1-12 εβδομάδες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Γκρέιπφρουτ	10	85-90	2-3 μήνες
Παπάγιες	7 έως 10		1-3 εβδομάδες

## **Λαχανικά**

Μελιτζάνες	7 έως 10	90-95	10 ημέρες
Αγγούρια	9 έως 12	95	1-2 εβδομάδες (ανάλογα με προέλευση και ποικιλία)
Τουρσιά	13	90-95	5-8 ημέρες
Πιπερόριζα	13	65	6 μήνες
Μπάμια	7,5 έως 10	90-95	1-2 εβδομάδες
Γλυκοπατάτα (YAMS)	16	85-90	3-5 μήνες
Γλυκές πατάτες	13 έως 16	85-90	4-7 μήνες
Γλυκές πιπεριές	7 έως 10	90-95	1-3 εβδομάδες
Κολοκύθια (γλυκοκολόκυθα)	10 έως 13	50-75	2-5 μήνες
Τομάτες (πράσινες)	12 έως 13	85-90	12 εβδομάδες
(ώριμες)	8 έως 10	85-90	1 εβδομάδα

## **Τυριά**

Ολλανδίας	12 έως 15	85	
EMMENTAL	10 έως 12	80	
GRUYERE DE COMTE	10 έως 12	80-85	

Προτεινόμενες συνθήκες για συντήρηση φρούτων σε απλή ψύξη.

<b>Είδος/Ποικιλία</b>	<b>Θερμοκρασία (C°)</b>	<b>Σχετική Υγρασία (RH%)</b>	<b>Διάρκεια</b>
Μήλο Crispin	1,5 έως 2	90-95	4 μήνες
Golden Delicious	1,5 έως 2	90-95	4-6 μήνες
Granny Smith	-1 έως 0	90-95	3-8 μήνες
Jonathan	3 έως 3,5	90-95	3-5 μήνες
Red Delicious	0 έως 1	90-95	4-6 μήνες
Βερίκοκο	-1 έως 0	90-95	1-4 εβδομάδες
Αβοκάντο Fuerte (άγουρο)	5,5 έως 8	85-90	3-4 εβδομάδες
Αβοκάντο Fuerte (ώριμο)	2 έως 5	85-90	1-2 εβδομάδες
Μπανάνα (πράσινη)	13	85-90	10-12 μέρες
Σύκο	0	90-95	1-2 εβδομάδες
Ακτινίδιο	-0,5 έως 0	90-95	3 μήνες
Λεμόνι	11 έως 14	90	2-6 μήνες
Μανταρίνι	4 έως 8	90	3-8 εβδομάδες
Πορτοκάλι Washington Navel	5 έως 7	90	1-2 μήνες
Ροδάκινο	-1 έως 0	90-95	2-6 εβδομάδες
Αχλάδι Passecrassane	-1 έως 0	90-95	5-6 μήνες
Δαμάσκηνο Victoria	0 έως 1	90-95	3 εβδομάδες
Κεράσι	-1 έως 0	90-95	2-3 εβδομάδες

Προτεινόμενες συνθήκες για μεταφορά - συντήρηση λαχανικών σε απλή ψύξη.

<b>Είδος/Ποικιλία</b>	<b>Θερμοκρασία (C°)</b>	<b>Σχετική Υγρασία (RH%)</b>	<b>Διάρκεια</b>
Αγκινάρα Globe	0 έως 1	95-100	3-7 εβδομάδες
Σπαράγγι	0 έως 2	95-100	1-2 εβδομάδες
Μελιτζάνα	8 έως 12	90-95	1-2 εβδομάδες
Μπρόκολο	0 έως 1	95-100	1-2 εβδομάδες
Λάχανο (άσπρο)	0 έως 1	95-100	6-7 μήνες
Καρότο (ώριμο)	0 έως 1	95-100	4-8 μήνες
Κουνουπίδι	0 έως 1	95-100	2-4 εβδομάδες
Σέλινο	0 έως 1	95-100	1-3 μήνες
Αγγούρι	8 έως 11	90-95	1-2 εβδομάδες
Μανιτάρι	0	90-95	5-7 ημέρες
Πιπεριές	7 έως 10	90-95	1-3 εβδομάδες
Πατάτα (ανώριμη)	4 έως 5	90-95	3-8 εβδομάδες
Τομάτα (πράσινη)	12 έως 15	90	1-2 εβδομάδες
Τομάτα (ώριμη)	8 έως 10	90	1 εβδομάδα
Μαρούλι	0,5 έως 1	95	< 1 εβδομάδα

Συνθήκες ελεγχόμενης ή τροποποιημένης ατμόσφαιρας κατά την συντήρηση φρούτων

<b>Είδος</b>	<b>Θερμοκρασία (C°)</b>	<b>O2 (%)</b>	<b>CO2 (%)</b>	<b>Ωφελιμότητα*</b>
Μήλο	0 έως 5	2-3	1-2	A
Βερίκοκο	0 έως 5	2-3	2-3	C
Κεράσι	0 έως 5	3-10	10-12	B
Ακτινίδιο	0 έως 5	2	5	A
Ροδάκινο	0 έως 5	1-2	5	B
Αχλάδι	0 έως 5	2-3	0-1	A
Φράουλα	0 έως 5	10	15-20	A
Μπανάνα	12 έως 15	2-5	2-5	A
Λεμόνι	10 έως 15	5	0-5	B
Πορτοκάλι	5 έως 10	10	5	C

\*A: άριστη B: καλή C: σχετικά καλή

Συνθήκες ελεγχόμενης ή τροποποιημένης ατμόσφαιρας κατά την μεταφορά / συντήρηση λαχανικών

<b>Είδος</b>	<b>Θερμοκρασία (C°)</b>	<b>O2 (%)</b>	<b>CO2 (%)</b>	<b>Ωφελιμότητα*</b>
Αγκινάρα	0 έως 5	2-3	3-5	B
Μπρόκολο	0 έως 5	1-2	5-10	B
Λάχανο	0 έως 5	3-5	5-7	B
Κουνουπίδι	0 έως 5	2-5	2-5	C
Μαρούλι	0 έως 5	2-5	0	B
Μανιτάρι	0 έως 5	21	10-15	C
Τομάτα πράσινη	12 έως 20	3-5	0	B
Σέλινο	0 έως 5	2-4	0	C

\* B: καλή C: σχετικά καλή

Προτεινόμενες ελεγχόμενες συνθήκες

<b>Είδος</b>	<b>Θερμοκρασία (C°)</b>	<b>CO2 (%)</b>	<b>O2 (%)</b>
Μήλο			
Bramley's Seedling (UK)	3 έως 4	8-10	c. 11-13
Cox's Orange Pippin (UK)			
(to Feb)	3,5 έως 4,5	5	3
(beyond Feb)	3,5 έως 4,5	1	1,8-2,5
Cox's Orange Pippin (Swiss)	4	1-2	3
Golden Delicious (Swiss)	2,5	5 ή 4	3
Jonathan (UK)	4,5	6	3
Jonathan (Swiss)	4	3-4	3-4
King Edward VII (UK)	3,5 έως 4	8-10	c. 11-13
Αχλάδι			
Conference (UK)	0,5 έως 1	5	5
Conference (Swiss)	0	2	2
Doyenne du Comice (UK)	0 έως 0,5	5	5
Doyenne du Comice (Swiss)	0	2	2
William's Bon Chretien (UK)	0,5 έως 1	6	15
William's Bon Chretien (Swiss)	0	2	2
Κουνουπίδι	0	0-3	2-3
Αγγούρι	14	5	5
Λάχανο Κόκκινο	0	3	3
Λάχανο Άσπρο	0	0-3	3

<b>Commodity</b>	<b>Freezing-point (C°)</b>	<b>Commodity</b>	<b>Freezing-point (C°)</b>
Apple	-2,2 to -1,7	Lime	-1,8 to -1,4
Apple, crab	-2,8 to -2,5	Mango	-1,3 to -1,1
Artichoke, globe	-1,9	Muskmelon, ripe	-2,2 to -1,2
Artichoke, Jerusalem	-2,7 to -2,3	Mushroom	-1,2 to 0,9
Asparagus	-1,4 to -1,1	Olive, flesh	-2,4 to -1,4
Avocado	-2,8 to -2,6	Onion	-1,3 to -0,9
Banana, mature pulp	-3,6 to -3,0	Orange, flesh	-2,3 to -2,0
Bean, snap	-1,3 to -1,1	Orange, satsuma	-2,3 to -1,8
Bean, Lima	-1,2 to -0,9	Orange, Tangerine	-1,8 to -1,4
Beet	-2,9 to -2,7	Papaya	-1,2 to -0,9
Blackberry	-2,2 to -1,4	Parsnip	-2,0 to -1,5
Broccoli, Italian	-1,8 to -1,4	Pea, green	-1,3 to -1,0
Cabbage, early	-0,5 to -0,4	Peach	-1,7 to -1,3
Carrot	-1,4 to -1,3	Pear, ripe	-2,7 to -2,1
Cauliflower	-1,2 to -1,1	Pepper, green	-1,2 to -0,9
Celery	-1,3 to -1,1	Pineapple, ripe	-1,3 to -1,0
Cherry, sour	-2,4 to -1,9	Plum	-2,4 to -2,0
Cherry, sweet	-4,3 to -3,8	Potato	-1,8 to -1,7
Chicory, curled	-0,8 to -0,6	Pumpkin	-1,0 to -0,9
Cranberry	-2,9 to -2,4	Radish	-2,8 to -2,3
Cucumber	-0,9 to -0,8	Raspberry	-1,4 to -1,1
Egg-plant	-1,0 to -0,7	Rhubarb	-2,5 to -1,5
Endive, curled	-0,8 to -0,4	Rutabaga	-2,0 to -1,2
Fig	-3,2 to -2,4	Salsify	-1,6 to -1,3
Garlic	-4,1 to -3,5	Spinach	-1,0 to -0,8
Gooseberry	-1,8 to -1,6	Squash	-1,7 to -0,4
Grape, euveit type	-2,7 to -2,3	Strawberry	-1,4 to -1,1
Grape, vinifera type	-5,3 to -2,9	Sweet potato	-2,2 to -1,8
Grapefruit, flesh	-2,2 to -1,7	Tomato, ripe	-1,0 to -0,7
Horse-radish	-3,8 to -2,4	Tomato, mature green	-1,0 to -0,8
Kohlrabi	-1,3 to -1,0	Turnip, white globe	-1,0 to -0,5
Leek	-1,9 to -1,2	Walnut	-7,2 to -5,5
Lemon, flesh	-2,3 to -1,9	Watermelon, flesh	-1,7 to -1,4
Lettuce	-0,6 to -0,3		