

Περιεχόμενα Εγχειριδίου
«Κανόνες Ψυχρής Εφοδιαστικής Αλυσίδας για Φρούτα και Λαχανικά»

.....Πρόλογος.....

.....Μέρος Α : ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....

1. ΓΕΝΙΚΑ.....

2. Η ΔΙΑΠΝΟΗ (TRANSPIRATION) ΚΑΙ Η ΑΝΑΠΝΟΗ (RESPIRATION) ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

2.1 ΔΙΑΠΝΟΗ.....

2.2 ΑΝΑΠΝΟΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ.....

2.3 ΚΛΙΜΑΚΤΗΡΙΚΑ ΚΑΙ ΜΗ ΚΛΙΜΑΚΤΗΡΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....

2.4 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

2.5 ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....

3 ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....

3.1 ΠΡΙΝ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....

3.2 Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....

4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....

4.1 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΑΠΟ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ.....

4.2 ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....

4.3 ΘΩΡΑΚΙΣΗ ΜΕΣΩ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ Η ΑΛΛΩΝ ΜΕΣΩΝ.....

4.4 Η ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ.....

4.5 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΕΝΑΝΤΙ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ.....

5. ΠΡΟΨΥΞΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

5.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

5.2 ΦΟΡΤΙΟ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

5.3 ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΕΣ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

6. ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΑΝΟΝΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

6.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

6.2 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑ ΣΕ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....

6.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΜΕ ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΧΑΜΗΛΗΣ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑ.....

6.4	Ο ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ (CHILLING INJURY)
6.5	ΘΑΛΑΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑΣ.....
6.6	ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
6.6.1	ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ.....
6.6.2	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ.....
6.6.3	ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΘΑΛΑΜΩΝ ΠΡΟΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ.....
6.6.4	ΓΡΗΓΟΡΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
6.7	ΨΕΚΑΣΜΟΣ ΝΕΡΟΥ ΣΤΙΣ ΠΡΟΘΗΚΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ
7.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
7.1	ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ
7.2	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ.....
7.3	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΡΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑΣ.....
8.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....
9.	ΤΕΧΝΙΤΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ.....
10.	ΣΥΧΝΑ ΑΠΑΝΤΩΜΕΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....
11.	ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
12.	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....
13.	ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
14.	ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....

.....**Μέρος Β : ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ**.....

1.	ΓΕΝΙΚΑ.....
2.	ΠΗΓΕΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ
3.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ
4.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΟΜΟ.....
5.	ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ.....
6.	ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ.....
7.	ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
8.	ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΜΕ ΔΙΑΛΥΜΑ ΧΛΩΡΙΟΥ
9.	ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΜΕ ΔΙΑΛΥΜΑ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ.....
10.	ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΜΕ ΟΖΟΝ.....

11. ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΜΕ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ ΝΕΡΟ ΗΛΕΚΤΡΟΛΥΣΗΣ
12. ΛΟΙΠΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΗ ΧΗΜΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ.....
13. Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΕΜΠΟΔΙΩΝ (HURDLE TECHNOLOGY).....
14. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ

.....**Επίλογος**.....

ΠΑΡΤΗΜΑ 1 : ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΥΠΑΘΕΙΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 : ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 : Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΣΜΩΝ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 : ΣΥΣΤΑΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 : ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ Η ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΗ.....

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 : ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ Η ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΕΡΑ ΣΤΗ ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 : ΕΓΚΥΚΛΙΟΙ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΆΣΚΗΣΗΣ
ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΤΑ ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ.....

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 : ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9 : ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 1998 ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΩΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ
ΕΥΡΩΠΗ ΚΑΙ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10 : ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΟΖΟΝΤΟΣ ΣΕ ΑΓΩΓΕΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΨΥΚΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ.....

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....