

Συντήρηση κάστανων

Ιδιότητες καρπού: Έχει υψηλό ποσοστό υγρασίας και αμύλου (με >40% έκαστο), επομένως σήψεις αναπτύσσονται εύκολα που σημαίνουν και 100% απώλεια του πολύτιμου προϊόντος μετά από 2-4 μήνες συντήρησης. Ο καρπός χάνει υγρασία εύκολα με αποτέλεσμα την σκλήρυνση του εδώδιμου μέρους. Υψηλή εμπορική αξία.

Παρούσα κατάσταση: Σε ψυγεία με μήλα στους 0°C και πλαστικούς σάκους πολυαιθυλενίου ερμητικά κλεισμένους. Αποτέλεσμα είναι η συσσώρευση υγρασίας και ανάπτυξη σήψεων εξωτερικά και εσωτερικά του καρπού που οφείλονται σε *Penicillium*, *Botrytis cinerea*, *Phoma endogena*, *Fusarium roseum*.

Βελτίωση κατάστασης

Καλή διαλογή καρπών – διαχωρισμός χτυπημένων και με εντομολογικές προσβολές.

Τοποθέτηση σε σάκους πολυαιθυλενίου με 5 - 10 οπές διαμέτρου 0,5 εκατ. και συντήρηση στους 0°C.

Εναλλακτικά 5 λεπτά σε ζεστό νερό 55°C και κατόπιν στέγνωμα 6 ώρες. Μετά σε σάκο πολυαιθυλενίου

και ψύξη. Ή έως 1 ώρα σε ζεστό νερό 68°C και στέγνωμα. Ή εμβάπτιση σε νερό θερμοκρασίας χώρου

για 9 ημέρες (με ημερήσιες αλλαγές), στέγνωμα και ψύξη. Ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα ULO 1% O₂.

Σε κατάψυξη ολόκληρους τους καρπούς ή 1-2 λεπτά βράσιμο σε νερό, αποχωρισμός και κατάψυξη του εδώδιμου μέρους (μόνο για μεταποίηση).