

Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της συντηρησιμότητας ακτινιδίων της περιοχής του Νέστου

Πρωτόκολλο ποιότητας ακτινιδίων για την εξαγωγή σε απομακρυσμένες αγορές



- Στη συγκομιδή ή μετασυλλεκτικά πραγματοποιείται δειγματοληψία 10 καρπών ανά τόνο, αγροτεμάχιο και παραγωγό, όπου ακολουθεί προσδιορισμός με μη καταστροφική μεθοδολογία του ξηρού βάρους των καρπών με τη συσκευή Produce Quality Meter (Felix Instruments, USA) που έχει δοκιμαστεί η αποτελεσματικότητά της στο Παραδοτέο 1. (Ιδανικά το μέγεθος των καρπών πρέπει να κυμαίνεται από 95 έως 105 γραμμάρια)
- Σε 15 καρπούς ανά παραγωγό και αγροτεμάχιο προσδιορισμός αντίστασης της σάρκας στη πίεση με μηχανικό αναλυτή υφής (TA.XT plusC, Stable Micro Systems, Surrey, UK) και διαλυτά στερεά συστατικά με ηλεκτρονικό σακχαροδιαθλασίμετρο Atago PR-1 (Atago Co Ltd., Tokyo, Japan).
- Καταγραφεί και σημείωση του ξηρού βάρους, της αντίστασης της σάρκας στη πίεση (ΑΣΠ), των διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ) των καρπών και του χρονικού διαστήματος, όπου πραγματοποιήθηκαν οι προσδιορισμοί.
- Μετά από 1 μήνα ψυχρή συντήρηση σε 10 καρπούς ανά παραγωγό και αγροτεμάχιο πραγματοποιείται γευστική αξιολόγηση εφόσον οι καρποί αφέθηκαν να ωριμάσουν (ΑΣΠ περίπου 1 κιλό).
- Επιλέγουμε για εξαγωγή σε απομακρυσμένες περιοχές καρπούς με υψηλή ξηρή ουσία (υψηλότερη από το μέσο όρο όλων τιμών που προσδιορίστηκαν σε προηγούμενο στάδιο μη-καταστροφικά.), τουλάχιστον 2 κιλά αντίστασης της σάρκας στην πίεση και με υψηλή βαθμολογία στην γευστική αξιολόγηση (τουλάχιστον βαθμολογία 5 που προσδίδει μία ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας στους καρπούς).