

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

Πρωτόκολλο 'ελεγχόμενης ωρίμανσης' ακτινιδίων για βέλτιστη ποιότητα καρπών



- Για την συντήρηση και ωρίμανση των ακτινιδίων απαιτείται συγκροτημένο σχέδιο δράσης της πιθανής εμπορίας των ακτινιδίων. Αναλυτικότερα, πρέπει να έχει προαποφασιστεί μέχρι την συγκομιδή πόσοι τόνοι ακτινιδίων ή ψυκτικοί θάλαμοι θα χρησιμοποιηθούν για μακρά ψυχρή συντήρηση (χρονικό διάστημα άνω των 3 μηνών) και πόσοι για βραχεία ψυχρή συντήρηση (χρονικό διάστημα μικρότερο των 3 μηνών).
- Εφόσον αποφασιστεί το ποσοστό των καρπών ή οι ψυκτικοί θάλαμοι που προορίζονται για μακρά ψυχρή συντήρηση (χρονικό διάστημα άνω των 3 μηνών), πρέπει να εφαρμοστεί 1-MCP σύμφωνα με την συνιστώμενη δόση, καθώς μετά από 2 μήνες συντήρησης των καρπών αυτοί είχαν αντίσταση της σάρκας στη πίεση περίπου στα 3 κιλά. Να υπενθυμίσουμε ότι μέχρι 2 κιλά αντίστασης της σάρκας στη πίεση οι καρποί μπορούν να διακινούνται για χονδρική πώληση και μέχρι 1 κιλό για λιανική πώληση.
- Στους απλούς ψυκτικούς θαλάμους (δηλαδή που δεν μπορεί να εφαρμοστεί τροποποιημένη ατμόσφαιρα) σε καρπούς που δεν έχει εφαρμοστεί 1-MCP, η ψυχρή συντήρηση για την πλειονότητα των καρπών μπορεί να κυμαίνεται από 1,5 έως 3 μήνες καθώς σε αυτό το διάστημα καταγράφηκε αντίσταση της σάρκας στη πίεση μέχρι 1,5 κιλά.
- Ο ρυθμός ωρίμανσης των ακτινιδίων δεν διαφοροποιήθηκε με έκθεση των καρπών στους 20 °C, αύξηση ωστόσο την απώλεια βάρους των καρπών, υποβαθμίζοντας έτσι την οπτική εμφάνιση των καρπών.
- Λόγω ισχυρής διακύμανσης της αντίστασης της σάρκας στη πίεση μεταξύ των οπωρώνων που έχουν συγκομιστεί και στην δυνατότητα να συντηρηθούν, κρίνεται σκόπιμο να λαμβάνεται αυτός ο παράγοντας υπόψιν (ήτοι η παρτίδα ή ο οπωρώνας), αναφορικά με την ωρίμανση των καρπών και άρα με την διάθεσή τους στην αγορά.
- Τα αρχικά σάκχαρα των καρπών κατά την συγκομιδή και λιγότερο η ξηρά ουσία επηρεάζει το δυνατότητα συντήρησης των ακτινιδίων.