

Θέμα: Γενικές Πληροφορίες, Συντήρηση Ωρίμανση των Προϊόντων, Επικοινωνία

Αγαπητοί φίλοι,

Ευχαριστούμε για την προτίμηση στα προϊόντα μας.

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι τα προϊόντα μας καλλιεργούνται με την μέθοδο της Συγκαλλιέργειας.

Είναι μια μέθοδος γεωργίας όπου δεν χρησιμοποιούνται χημικά λιπάσματα, φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, δεν κάνουμε ζιζανιοκτονία, δεν βοτανίζουμε, δεν οργώνουμε τη γη με μηχανήματα.

Η Συγκαλλιέργεια είναι ταυτόχρονη καλλιέργεια διαφορετικών φυτών, δέντρων στον ίδιο χώρο.

Είναι συνήθως φυτά με διαφορετικό ριζικό σύστημα και με διαφορετικές απαιτήσεις σε θρεπτικά στοιχεία.

Τα φυτά με την Συγκαλλιέργεια δημιουργούν ένα είδος «Φυτοκοινωνίας» που προσαρμόζονται στο περιβάλλον όπου φυτρώνουν αλληλεπιδρούν και αλληλοπροστατεύονται.

Η Συγκαλλιέργεια συμβάλει στην καλύτερη ανάπτυξη και δράση των ωφέλιμων μικροοργανισμών στο έδαφος.

Πολλά φυτά έχουν φυσικά συστατικά στις ρίζες, τα άνθη, τα φύλλα τους κ.λ.π. που μπορούν να απωθούν ή να προσελκύουν έντομα, προς όφελος του οικοσυστήματος.

Η Συγκαλλιέργεια βοηθά στην ισορροπία του οικοσυστήματος προσφέροντας στην φύση και στον άνθρωπο...

Θα θέλαμε να γνωρίζετε ότι τα προϊόντα μας διατίθενται άμεσα στην αγορά μετά την ωρίμανση τους πάνω στο δέντρο ή φυτό χωρίς να χρησιμοποιούμε τεχνικές μεθόδους ωρίμασης (θερμαντικούς θαλάμους, χημικές μεθόδους ωρίμανσης κ.τ.λ.).

Στην περίπτωση που αποθηκευθούν σε κλιματιζόμενους χώρους ειδικά για την περίοδο που έχουμε υψηλές ατμοσφαιρικές θερμοκρασίες το διάστημα αποθήκευσης δεν ξεπερνάει τις 7 ημέρες από την συγκομιδή.

Η διαθεσιμότητα των προϊόντων μας εξαρτάται από την εποχή. Δεν χρησιμοποιούμε κλιματιζόμενους χώρους για την συντήρηση τους πέρα από το διάστημα των 7 ημερών που αναφέραμε παραπάνω.

Η πρόθεση μας είναι να προσφέρουμε τα προϊόντα μας στην καλύτερη δυνατή φυσική κατάσταση με γνώμονα την διατήρηση της υψηλής διατροφικής τους αξίας.

Θα γνωρίζετε βέβαια ότι τα φυτά αλλά και οι καρποί λειτουργούν σαν ζωντανοί οργανισμοί που αλληλεπιδρούν με το περιβάλλον και κατ'επέκταση είναι σημαντικό να αποθηκεύονται σε σωστούς αποθηκευτικούς χώρους.

Τα προϊόντα μας χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για τον τρόπο συντήρησης και ωρίμασης αν χρειαστεί, και είναι χρήσιμο να ενημερωθείτε για αυτά τα θέματα.

Παρακάτω λοιπόν θα σας δώσουμε χρήσιμες πληροφορίες για την συντήρηση, την ωρίμανση των προϊόντων στους χώρους σας.

Σε κάθε περίπτωση για οποιαδήποτε πληροφορία για τα θέματα αυτά επικοινωνήστε μαζί μας.

Γιανναδάκης Γιώργος
τηλ.6957323321

Συντήρηση, Φυσική Ωρίμανση Προϊόντων

Είδος	Συντήρηση	Ωρίμανση	Παρατήρηση
Μπανάνες	<p>Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 20° C, σε ερμητικά κλειστή νάιλον συσκευασία ωριμάζουν γρήγορα εντός 7 ημερών από την ημερομηνία συγκομιδής.</p> <p>Αν θέλετε να διατηρηθούν περισσότερο οι μπανάνες σας τότε ξεχωρίστε τις ώστε να μην είναι όλες μαζί.</p> <p>Οι χώροι θα πρέπει να είναι καλά αεριζόμενοι χωρίς υγρασία.</p> <p>Επίσης πρέπει να αναπνέουν, δηλαδή να μην είναι ερμητικά κλεισμένες στις συσκευασίες τους, και να μην βρίσκονται σχετικά κοντά ή σε επαφή με άλλα προϊόντα όπως μήλα, τομάτες, ακτινίδια, γκουάβα κ.α.</p>	<p>Πρέπει να ωριμάζουν σε θερμοκρασίες από 14,5°C έως 18°C, με σχετική υγρασία του αέρα 85-95% για περίπου 7-15 ημέρες.</p> <p>Κατά τη διαδικασία της ωρίμανσης, παράγεται πολλή θερμότητα, για αυτό θα πρέπει οι χώροι να είναι κλιματιζόμενοι αν είναι δυνατόν.</p> <p>Για να επιταχυνθεί η διαδικασία ωρίμανσης στις 7 ημέρες περίπου μπορούμε να τις τοποθετήσουμε σε νάιλον συσκευασία με ένα κομμένο μήλο, τομάτα, ακτινίδιο, γκουάβα κ.α. αφού τις καταβρέξουμε με λίγο νερό για έχουν σχετική την υγρασία που χρειάζονται.</p> <p>Ένα μετρίου μεγέθους μήλο, τομάτα, ακτινίδιο, γκουάβα και 500 γραμμάρια νερό είναι αρκετό για να ωριμάσουν 20 έως 40 κιλά. Αν δεν διαθέτετε ένα από τα παραπάνω φρούτα απλά φροντίστε για την σχετική υγρασία και οι μπανάνες θα ωριμάσουν σε διάρκεια 10-15 ημερών.</p>	<p>Δείτε την ημερομηνία συγκομιδής που αναγράφεται στην συσκευασία.</p> <p>Αν για κάποιο λόγο δεν είναι διαθέσιμη επικοινωνήστε μαζί μας.</p> <p>Με βάση την ημερομηνία συγκομιδής θα πρέπει να γίνετε ο υπολογισμός για την συντήρηση ή ωρίμανση.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει στον χώρο αποθήκευσης να γνωρίζετε την θερμοκρασία καθημερινά. Τοποθετήστε λοιπόν ένα θερμόμετρο.</p> <p>Υψηλότερες θερμοκρασίες από τις προδιαγραφές που αναφέρθηκαν θα βοηθήσουν στην ωρίμανση αλλά όχι στην συντήρηση.</p> <p>Επίσης αν ο χώρος δεν διαθέτει κλιματισμό θα πρέπει να γνωρίζετε την θερμοκρασία και να παρακολουθείτε καθημερινά την πορεία ωρίμανσης.</p>
Παπάγια	<p>Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 20° C.</p> <p>Διατηρείτε και σε ψυγείο για διάστημα 15 έως 20 ημερών από την συγκομιδή όταν είναι σχετικά ώριμη δηλαδή όταν είναι πρασινοκίτρινη, πρασινοπορτοκαλί εξωτερικά.</p> <p>Αν τη προμηθευθείτε πράσινη τότε μπορεί να συντηρηθεί μεγαλύτερο διάστημα των 30 ημερών.</p>	<p>Ωριμάζει σε θερμοκρασίες από 18°C έως 30°C, με σχετική υγρασία του αέρα 85-95% για περίπου 7 έως 15 ημέρες.</p> <p>Όταν ωριμάσει παίρνει πρασινοκίτρινο έως πορτοκαλί χρώμα εξωτερικά και μπορεί να έχει μερικές σκούρες κηλίδες που δεν θα πρέπει να σας ενοχλήσουν.</p>	<p>Με βάση την ημερομηνία συγκομιδής θα πρέπει να γίνετε ο υπολογισμός για την συντήρηση ή ωρίμανση.</p> <p>Επειδή η παπάγια μπορεί να καταναλωθεί πράσινη αλλά και σαν κίτρινη είναι χρήσιμο να τις διαχωρίσουμε αφού οι κίτρινες και πορτοκαλί είναι έτοιμες για διάθεση και δεν χρειάζονται ωρίμανση.</p> <p>Εάν εμφανίζουν κηλίδες ή στίγματα όταν είναι ώριμες δεν πρέπει να ανησυχήσετε δεν είναι ένδειξη αλλοίωσης.</p>
Φρούτα του Πάθους	<p>Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 25° C, για διάστημα μεγαλύτερο από 20 ημερών.</p> <p>Διατηρούνται και σε κατάψυξη για διάστημα και 3 μηνών από την συγκομιδή, αλλά πρέπει να καταναλωθεί αμέσως μετά την απόψυξη.</p>	<p>Δεν χρειάζεται ωρίμανση διατίθενται ώριμα.</p> <p>Η συγκομιδή γίνεται όταν τα φρούτα πέφτουν από το φυτό στην γη.</p> <p>Τότε είναι ώριμα.</p>	<p>Ανάλογα με το πόσο καιρό μείνουν αδιάθετα, σιγά σιγά αποκτούν εξωτερικά μικρά βαθουλώματα και δεν είναι τελείως λεία επιφανειακά.</p> <p>Αυτό σημαίνει ότι ωριμάζουν εσωτερικά και έχουν πιο γλυκιά γεύση. Όμως χάνουν βάρος και αποξηραίνονται σιγά σιγά.</p>

Συντήρηση, Φυσική Ωρίμανση Προϊόντων

Είδος	Συντήρηση	Ωρίμανση	Παρατήρηση
Φυσαλίδα	Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 18° C, για διάστημα όχι μεγαλύτερο από 15 ημέρες.	Δεν χρειάζεται ωρίμανση Διατίθεται ώριμη.	Επειδή ο καρπός περιβάλλεται από εξωτερικά φυλλαράκια που είναι αποξηραμένα ενδεχομένως αυτά να μαυρίσουν αν έχουν επαφή με νερό ή υπερβολική υγρασία. Αυτό προκαλεί σταδιακή αλλοίωση στο καρπό.
Πασιφλόρα	Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 18° C, για διάστημα όχι μεγαλύτερο από 10 ημέρες.	Δεν χρειάζεται ωρίμανση Διατίθεται ώριμη.	Είναι αρκετά ευαίσθητη και δεν αντέχει σε καμιά είδους πίεση ή υπερβολική ζέστη. Ο φλοιός της τραυματίζεται εύκολα, και πρέπει να καταναλώνεται σε γρήγορο χρονικό διάστημα.
Πεπίνο	Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 20° C. Διατηρείτε και σε ψυγείο για διάστημα 15 έως 20 ημερών από την συγκομιδή όταν είναι σχετικά ώριμο δηλαδή όταν είναι από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως το χρώμα του κεχριμπαριού.	Δεν χρειάζεται ωρίμανση Διατίθεται ώριμο.	Προφυλάξτε το από έντομα και κάμπιες.
Γκουάβα	Σε αποθηκευτικούς χώρους με θερμοκρασία 10 έως 20° C. Διατηρείτε και σε ψυγείο για διάστημα 7 έως 20 ημερών από την συγκομιδή.	Πρέπει να ωριμάζουν σε θερμοκρασίες από 14,5° C έως 18° C, με σχετική υγρασία του αέρα 85-95% για περίπου 7-15 ημέρες.	Είναι αρκετά ευαίσθητη όταν είναι ώριμα και δεν αντέχει σε καμιά είδους πίεση ή υπερβολική ζέστη. Ο φλοιός του τραυματίζεται εύκολα, και πρέπει να καταναλώνεται σε γρήγορο χρονικό διάστημα.