

SOĞUK ODALAR

Hasat edilmiş meyve ve sebzeler uygun koşullarda depolandıklarında, tazeliklerini önemli ölçüde korurlar. Bu koşullar, sıcaklık ve bağıl nemin ayarlanması ile sağlanır. Her meyve ve sebzenin en iyi şekilde depolanabilmesi için kendine ait belli bir sıcaklık ve bağıl nem söz konusudur. Hatta, aynı meyve veya sebzenin optimum depo istekleri, çeşidine ve yetiştirildiği ekolojik koşullara bağlı olarak değişebilmektedir.



COLD ROOMS

When the harvested fruits and vegetables are stored under appropriate circumstances, they state the qualities of the freshness for a while, retain considerable. Suitable conditions is achieved by adjusting the temperature and relative humidity. Each fruits and vegetables have a certain temperature and said relative humidity that can be stored in the best way. In fact, the optimum storage requirement of the same fruit or vegetable can depend on the ecological conditions where they are grown.



ATMOSFER KONTROLLÜ SOĞUK ODA

Kontrollü Atmosfer (CA), karbon dioksit seviyesi yükseltirken oksijen seviyesinin düşürüldüğü bir depolama tekniğidir. Herhangi bir kimya gerektirmeden meyve ve sebzelerin kalitesi ve tazeliği koşullarında korunabilir. Normal Soğuk depo ile karşılaştırıldığında, birçok ürün koşulunda 2 ila 4 kat daha uzun süre saklanabilir.

ATMOSPHERE CONTROLLED COLD ROOM

The Controlled Atmosphere (CA) is a storage technique in which the oxygen level is lowered while the carbon dioxide level is raised. It can be preserved under the conditions of quality and freshness of fruits and vegetables without requiring any chemistry. Compared to normal Cold storage, it can be stored for as long as 2 to 4 times with many product conditions.

