

## Vigyázzon! Egy láthatatlan tolvaj rabolja a pénzét!

Hogyan csökkentheti a zöldségek és gyümölcsök hűvetárolása során fellépő súlyvesztést?

Biztos vagyok benne, hogy Ön is ismeri ezt a problémát: a termények a tárolás során elveszítik a súlyuk jelentős részét.

Ennek oka az, hogy a hűtőkamrák többségének belsejében a betárolás időpontjában túlságosan száraz a levegő: 40–60% közötti. Emiatt a termény folytatja a leszedés pillanatában megkezdett intenzív párologtatást. A hermetikusan zárt kamrákban egy idő után a páratartalom 70% körüli értéken stabilizálódik ugyan, és a párologtatás csökken, de nem szűnik meg.

Az eredmény az lesz, hogy Ön lényegesen kevesebb árut tud eladni, mint amennyit megtermelt.

*A hűtőkamra kondenzvizének minden egyes literjével gyakorlatilag 1kg áru értéke távozik a lefolyóba!*

### Hogyan csökkenthető a termények párologtatása?

Mit is tanultunk hajdanán fizikából? A párologás mértéke három tényezőtől függ: hőmérséklet, légmozgás, környezeti relatív páratartalom. A hűtőkamrában a hőmérsékletet a termésnek leginkább megfelelő értéken tartják, a légmozgás pedig az egyenletes hűtés miatt elengedhetetlen keringetés miatt nem csökkenthető.

A párologás akkor lenne minimális, ha a harmadik tényező, a relatív páratartalom 100% közeli lenne. Ez azonban nem minden terménynél javasolt. Ilyen magas páratartalom mellett ugyanis bizonyos növényeknél a mikrobiológiai kártevők szaporodása felgyorsul, ami az áru károsodásához vezethet. A javasolt páratartalom a különböző terményekhez az alábbi táblázatban látható:

Termék	Optimális páratartalom
Alma	90–95%
Brokkoli	95–100%
Fejes saláta	98–100%
Korai fejeskáposzta	98–100%
Hagyma	95–100%
Spárga	95–100%
Karfiol	90–98%
Kajszibarack	90–95%
Körte	90–95%
Répafélék	98–100%
Szilva	90–95%
Szőlő	85–90%

Az optimális páratartalom fenntartásához tehát kívülről kell a hűtőkamra belsejébe nedvességet bevinni, és a páratartalmat a 100%-ot nem tűrő termények károsodásának megelőzése céljából szabályozott értéken kell tartani.

Ma már a legtöbb hűtőkamrához ajánlanak valamilyen páratartalom-növelő megoldást. Sajnos nem mindegyik képes azonban arra, hogy biztosítsa a 100%-os relatív páratartalmat is.

A másik hibája a párásító rendszereknek az, ha nem képesek a beállított páratartalom precíz szabályozására, a kívánt értéken tartására. Márpedig minden egyes ki- és betárolás alkalmával drasztikusan csökken a páratartalom, s ilyenkor azonnali, és határozó beavatkozásra van szükség.



Az amerikai Miatach Inc. igen hatékony páratartalom-növelő megoldást fejlesztett ki. A hűtőkamra falán elhelyezett fűvókából nagy nyomással, rendkívül apró, mindössze 10 mikron átmérőjű vízcseppek-ből álló vízködöt permetez be a tárolótérbe.

A vízköd még ezen az alacsony hőmérsékleten is azonnal elpárolog, a padlót nem éri el. A szabályozás 1% pontossággal történik a hűtőkamra belsejében felszerelt higrométer és a kívül elhelyezett kezelőegység segítségével.

Egy ilyen profi berendezés természetesen nem olcsó. Kinek van ilyesmire pénze egy ilyen évben, amikor a rendkívüli időjárás tönkretette a termés jelentős részét?

Épp most kell sokkal jobban vigyázni a termésre, hisz kevesebb van! Ráadásul az áruhiány miatt az ára is magasabb. Ha eddig nem volt páratartalom-szabályozás a hűtőkamrában, akkor most nem szabad tovább halogatnia a beruházást. No, de miből, ha pénzből is kevés van? Természetesen lízingből, így a berendezés megtermeli a törlesztő részleteket.

További információ a Miatach párásító berendezéseiről:

**Tösér Sándor,**  
 CostBusters Hungary Kft.  
 Tel.: (06-1) 414-1145  
 E-mail: info@costbusters.hu