

Muz Sarartma Kılavuzu

Meyve Eti Sıcaklığı (°C)

	1.Gün	2.Gün	3.Gün	4.Gün	5.Gün	6.Gün	7.Gün	8.Gün
4 Gün	18°C	18°C	17°C	15°C				
5 Gün	17°C	17°C	17°C	17°C	15°C			
6 Gün	17°C	17°C	15°C	15°C	15°C	14°C		
7 Gün	15°C	15°C	15°C	15°C	15°C	14°C	14°C	
8 Gün	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C	14°C

Notlar:

- Sıcaklıklar HAVA değil MEYVE GÖVDESİ için verilmiştir.
- Olgunlaşma için uygun sıcaklık, nem, zaman, hava sirkülasyonu, yetişkin muz ve etilen gereklidir.
- Renk değişene kadar 100-150 ppm etilen konsantrasyonunu koruyun.
- 24 saatlik olgunlaşma başlangıcından sonra, fan açıkken 15-20 dakika odayı havalandırın.
- Gecikmeli sevkiyat için gövde sıcaklığı 14°C'de muhafaza edilmelidir.

Koyu Yeşil

Açık Yeşil

Sarı Yeşil

Sarıya Yakın Yeşil

Uçları Yeşil Sarı

Tamamen Sarı

Kahverengi Lekeli Sarı



FRİGO MEKANİK İNŞAAT TESİSAT VE TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Orhan Gazi Mah. 15. Yol Sok. No: 37 Esenyurt - İstanbul / TÜRKİYE

+90 212 623 21 73 / 8 Hat - Lines +90 212 623 21 70

www.frigomekanik.com info@frigomekanik.com

f @ : frigomekanik


FRIGO
MEKANİK
Endüstriyel Soğutma Uzmanı