

ΕΠΙΚΑΙΡΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ ΘΕΜΑΤΑ

Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΙΣ ΤΩΝ ΝΩΠΩΝ ΣΤΑΦΥΛΩΝ ΥΠΟ ΨΥΞΙΝ

Τοῦ κ. ΔΗΜ. ΖΗΣΗ, γεωπόνου Ν. Ἀργεῖ

Σκοπὸς τῆς συντηρήσεως τῶν νωπῶν σταφυλῶν ὑπὸ ψύξης

Γνωστῆς οὐσης τῆς διαιτητικῆς σημασίας τῶν ἐπιτραπέζιων νωπῶν σταφυλῶν ἀπὸ θρεπτικῆς καὶ ὑγιεινῆς ἀπόψεως διὰ τὸν ὄργανισμόν τοῦ ἀνθρώπου, ἀπὸ τῆς ἀρχαιότητος ἀκόμη ἐποχῆς, ἐρχόμεθα διὰ τοῦ παρόντος νὰ ἐκθέσωμεν τὴν τεχνικὴν τῆς

πλέον διαδεδομένης καὶ κυρίας σήμερον μεθόδου συντηρήσεως αὐτῶν ἐντὸς ψυκτικῶν θαλάμων, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν ἐμπορικὸς καὶ οἰκονομικοὺς λόγους, κατόπιν τῆς διαρκῶς αὐξανομένης παραγωγῆς, διακινήσεως καὶ καταναλώσεως αὐτῶν.

Συστήματα καὶ μέθοδοι συντηρήσεως τῶν νωπῶν σταφυλῶν

Διακρίνομεν δύο συστήματα συντηρήσεως τῶν νωπῶν ἐπιτραπέζιων σταφυλῶν :

I. Συντήρησις μετ' ἐλικτικὴν ἐμφάνισιν τῶν σταφυλῶν μαραμένον καὶ τοῦ βοστρύχου αὐτῶν ἀποξηραμένου

Διὰ τῆς μεθόδου ταύτης τὰ νωπὰ ἐπιτραπέζια σταφύλια συντηροῦνται ἐντὸς ἰδιαιτέρων, ἀεριζομένων καὶ δροσερῶν ἀποθηκῶν, εἴτε κρεμασμένα ἀπὸ τὸ κοτσάνι των ἐκ τῆς ὀροφῆς τῶν ἀποθηκῶν κατὰ γραμμὰς, εἴτε ἐπὶ εἰδικῶν κρεμαστῶν, εἴτε τέλος τοποθετημένα ἐπὶ εἰδικῶν δικτυωτῶν τελλάρων (σχάρες), κατὰ τὸν ὅσον ὥστε νὰ ἀερίζωνται καλῶς.

Ἡ θερμοκρασία τῶν ἀποθηκῶν αὐτῶν δὲν ρυθμίζεται, πλην ὅμως, λόγῳ κατασκευῆς καὶ προσανατολισμοῦ των διατηροῦν μίαν θερμοκρασίαν περὶ τῶν 6—8° C. καὶ σχετικὴν ὑγρασίαν 70 % περίπου κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ φθινοπώρου — χειμῶνος.

Τὰ σταφύλια ἐπιθεωροῦνται τακτικὰ, πρὸς ἀπόρριψιν τῶν βεβλαμμένων καὶ σεσηπῶτων, ὑφίστανται δὲ συχνὰς θειώσεις, διὰ τῆς καύσεως θείου, πρὸς ἀποφυγὴν ἀναπτύξεως τῶν μικροοργανισμῶν, οἱ ὅποιοι προκαλοῦν εἰς αὐτὰ τὰς διαφόρους ἀσθενείας καὶ σήψεις, μετ' ἀποτέλεσμα τὴν καταστροφὴν των.

Κατὰ τὴν μέθοδον αὐτὴν τὰ σταφύλια

διατηροῦνται μερικοὺς μῆνας, ἀναλόγως τῶν ποικιλιῶν καὶ τῆς περιποίησός των, πλην ὅμως τελικῶς δὲν παρουσιάζουν τὴν ἐμφάνισιν τῶν φρέσκων σταφυλῶν, διότι οἱ βόστρυχοι (κοτσάνια) καὶ οἱ μίσχοι τῶν ραγῶν τῶν ἀποξηραίνονται, ἐνῶ αἱ ράγες συρρικνοῦνται καὶ μαραίνονται καὶ ἐμφανίζονται μετ' ὁ χροῦμα των ἡλλοιωμένον.

Ἡ γεῦσις τῶν ραγῶν παρουσιάζεται γλυκυτέρα ἀπὸ τὴν τῶν φρέσκων σταφυλῶν, διότι τὰ σάκχαρα συνεπικνώθησαν κατόπιν τῆς ἀπωλείας ὕδατος, λόγῳ τῆς συνεχιζομένης διαπνοῆς, ἂν καὶ στὴν πραγματικότητι τὸ περιεχόμενον σάκχαρον εἶναι ὀλιγώτερον ἀπὸ πρὶν, μέρος αὐτοῦ καταναλωθέντος κατὰ τὴν συνεχιζομένην καταβολικὴν λειτουργίαν τῶν ἰσθῶν. Ἐπίσης αἱ οὗτω συντηρούμεναι σταφύλαι ἐμφανίζουν μεγάλον ποσοστὸν ἀπομειώσεως.

II. Συντήρησις μετ' ἐλικτικὴν ἐμφάνισιν τῶν σταφυλῶν φρέσκων καὶ μετ' οὗς βοστρύχους αὐτῶν χλωρούς

Ἐπὶ τῆς μεθόδου ταύτης ἔχουσιν ἐμφάνισιν φρέσκων καὶ μετ' οὗς βοστρύχους αὐτῶν χλωρούς. Ὑπάρχουν πολλοὶ μέθοδοι συντηρήσεως τῶν ἐπιτραπέζιων σταφυλῶν, αἱ ὁποῖαι τελικῶς μᾶς δίδουν σταφύλας κατὰ τὸ μᾶλλον ἢ ἥττον μετ' αὐτὰς χαρακτηριστικὰ τῶν φρέσκων σταφυλῶν, τῶν πρὸ ὀλίγου συγκομισθειῶν.