GoldRiver ORCHARDS
A BARTON FAMILY COMPANY
5640 River Road
Oakdale, CA 95361
هاتف: (209)847-1367
فاكس: (209)847-6806

الشروط الموصى بها للتخزين

شروط التخزين

كما هو الحال مع جميع المنتجات الغذائية، تُعد شروط التخزين الخاصة بالفواكه والمكسرات المجففة هامة للغاية في تحسين فترة الصلاحية الممكنة وفي الحماية من تفشي الحشرات.

ويجب تنظيف المستودعات ومراقبتها بانتظام. ويتعين تخزين الفواكه والمكسرات المجففة بعيدًا عن أي مواد لها رائحة قوية أو كريهة.

وينبغي تجنب التخزين المبرد باستخدام الأمونيا، حيث يمكن أن تتسبب أبخرة الأمونيا في إفساد الفواكه والجوز سريعًا.

يتعين تنفيذ نظام لمكافحة الآفات لمكافحة الحشرات والقوارض والقضاء عليها. يجب وضع جميع المواد الغذائية بعيدًا عن الجدران، بما يسمح بتوفير مساحة للسير للقيام بإجراءات التنظيف ومكافحة الآفات. ومن الأهمية بمكان تذكر أن بعض حشرات التي توجد في مناطق التخزين يمكن أن تبقى نشطة في درجات حرارة تزيد على 45 درجة فهرنهايت/7 درجة مئوية.

الجوز

بالنسبة للجوز، يُعتبر تاريخ انتهاء الصلاحية النموذجي 12 شهرًا من تاريخ الإنتاج. ويمكن أن تتأثر هذا المدة الزمنية تأثرًا كبيرًا بطريقة تخزين ومناولة البضائع.

وظروف التخزين الموصى بها هي ما بين 32 و38 درجة فهرنهايت/ما بين 0 و3 درجة مئوية ورطوبة نسبية تبلغ 60%. تجنب التقلبات الكبيرة في درجة الحرارة حيث إن أي تقلب سريع في درجة الحرارة التي تبلغ 10 درجة فهرنهايت/5 درجة مئوية أو أكثر يمكن أن يسرع من تدفق الزيت في الجوز. وبمجرد بدء حرمة الزيت، تتعرض مدة الصلاحية لخطر.

عندما يتم أخذ الجوز المقشر أو غير المقشر من مكان التخزين البارد لنقله إلى السوق، فمن الأفضل أن يُنقل على النحو التالي:

- **من التخزين البارد (32-38 درجة فهرنهايت/0-3 درجة مئوية)**
- **إلى التخزين المتوسط 5-7 أيام (45-50 درجة فهرنهايت/7-10 درجة مئوية)**
- **إلى درجات الحرارة المحيطة/درجات حرارة الغرفة**

من شأن هذا أن يتيح التلطيف (التكيف البطيء والمعتدل مع درجات الحرارة) ويقلل من احتمال انتقال الزيت.

بالنسبة للبضائع التي تُباع بالتجزئة، تجنب التعرض الطويل لأشعة الشمس المباشرة، مما يُحتمل تسببه في تحول لون النوى إلى اللون الداكن وتقليل استقرارها.