5640 River Road
Oakdale, CA 95361
전화: (209)847-1367
팩스: (209)847-6806

권장 보관 조건

<u>보관 조건</u>

모든 식품뿐만 아니라 건조 과일과 견과류에 대한 보관 조건은 잠재적 보존 기간을 최적화하고, 해충을 방지하는데 매우 중요합니다.

저장고는 정기적으로 청소하고 관리해야 합니다. 말린 과일과 견과류는 냄새가 강하고 자극적인 것들과 함께 저장해서는 안됩니다.

암모니아 냉매를 사용한 창고 보관을 하지 마십시오. 암모니아 연기는 말린 과일과 견과류의 질을 급격히 저하시킬 수 있습니다.

해충과 설치동물(쥐 등)의 피해를 방지하기 위해 적절한 방충방서 계획을 시행해야 합니다. 모든 식품은 벽에서 분리하여 보관하고 청소와 방충방서 처리 작업을 위한 공간을 확보해야 합니다. 저장고에 피해를 입히는 일부 해충은 45°F/7°C 이상의 온도에서도 활동한다는 점에 유의해야 합니다.

<u>호두</u>

호두의 유효 기한은 일반적으로 제조일로부터 12개월까지로 되어 있습니다. 이 기간은 음식을 보관하고 처리하는 방식에 따라 크게 영향을 받습니다.

권장 보관 조건은 온도 32-38°F/0-3°C, 상대습도 60%입니다. 급격한 온도 변화를 피해야 합니다. 10°F/5°C 이상의 급격한 온도 변화는 호두에서 기름기가 흘러나와 산패 현상을 가속화할 수 있기 때문입니다. 일단 기름기가 흘러나오기 시작하면 보존 기간이 짧아집니다.

탈각 호두 또는 통호두를 판매하기 위해 냉장 보관 상태에서 꺼낸 후에는 다음과 같은 상태로 이동하는 것이 가장 좋습니다.

- 냉장 보관 상태(32-38°F/0-3°C)에서
- 중간 저장고로 이동하여 5-7일간(45-50°F/7-10°C)
- 실온/실내온도 상태로 이동

이렇게 하면 템퍼링(온도에 서서히 적응)을 통해 기름기가 흘러나오는 현상을 줄일 수 있습니다.

소매 상품의 경우, 장시간 직사광선에 노출시키지 않도록 주의하십시오. 호두알의 색이 짙어지고, 품질이 저하될 수 있습니다.

정보 제공: Derco Foods. DercoFoods에 대한 자세한 정보를 보려면 www.dercofoods.com을 방문해주십시오.