

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΟΜΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Α.....	7
Α.1.ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ.....	7
Α.1.1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΨΥΞΗΣ ΜΕ ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ.....	7
Α.1.2. Η ΑΝΑΓΚΗ ΤΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΤΗΣ ΨΥΞΗΣ.....	7
Α.1.3. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ.....	7
Α.1.4. ΚΛΙΜΑΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ.....	8
Α.1.5. ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ RH (Relative Humidity).....	9
Α.1.5.1. ΥΓΡΑΝΤΗΡΕΣ.....	9
Α.1.5.2. ΝΕΦΕΛΟΠΟΙΗΤΕΣ-ΥΓΡΑΝΤΗΡΕΣ ΟΜΙΧΛΗΣ.....	9
Α.2. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΔΡΟΥΝ ΣΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΓΙΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	9
Α.2.1. ΚΛΙΜΑΚΤΗΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΜΗ ΚΛΙΜΑΚΤΗΡΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....	9
Α.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	10
Α.2.2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	10
Α.2.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΑΕΡΟΨΥΞΗ (Forced air cooling).....	11
Α.2.2.2.1. ΕΙΔΗ ΑΕΡΟΨΥΚΤΩΝ ΠΡΟΨΥΚΤΗΡΙΩΝ.....	11
Α.2.2.2.2. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΕΡΗ ΠΡΟΨΥΞΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	12
Α.2.2.3. ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ (Dynamic Forced air cooling).....	14
Α.2.2.3.1. ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΑΝΑΡΡΟΦΗΣΗ ΨΥΧΡΟΥ ΑΕΡΑ.....	14
Α.2.2.3.2. ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ ΧΑΜΗΛΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ-ΥΓΡΟΥ ΒΟΛΒΟΥ.....	15
Α.2.2.3.3. ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΠΡΟΣΑΓΩΓΗ ΨΥΧΡΟΥ ΑΕΡΑ.....	15
Α.2.2.4. ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΕΡΑ ΠΡΟΨΥΞΗΣ.....	17
Α.2.2.5. ΕΠΙΠΕΔΑ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗΣ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΟΨΥΞΗΣ.....	17
Α.2.2.6. ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΥΔΡΟΨΥΞΗ (Hydrocooling).....	18
Α.2.2.7. ΠΡΟΨΥΞΗ ΣΕ ΚΕΝΟ (Vacuum Cooling).....	19
Α.2.3. Η ΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΑ ΒΟΛΒΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΚΟΡΔΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ.....	19
Α.2.3.1. ΞΗΡΑΝΣΗ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	19
Α.2.3.1.1. ΘΑΛΑΜΟΙ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	20
Α.2.3.1.2. ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΞΗΡΑΝΤΗΡΙΑ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	21
Α.2.3.1.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΕΡΗ ΞΗΡΑΝΣΗ ΣΤΑ ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΞΗΡΑΝΤΗΡΙΑ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	22
Α.2.3.2. ΞΗΡΑΝΣΗ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ (ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ).....	22
Α.2.3.2.1. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ-ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΞΗΡΑΝΤΗΡΙΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ.....	23
Α.2.3.2.2. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΕΡΗ ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ.....	23
Α.3.ΑΙΘΥΛΕΝΙΟ.....	24
Α.3.1. ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΑΙΘΥΛΕΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	25
Α.4.ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ.....	25
Α.4.1. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΟΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	25
Α.4.2. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΟΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	26
Α.4.3. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΟΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	27
Α.4.4. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ.....	27
Α.4.5. ΔΥΝΑΜΙΚΟΣ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ ΣΕ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.....	28
Α.5. ΟΖΟΝ.Ο ₃	28
Α.6. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	29
Α.6.1. Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂) ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ.....	30
Α.6.2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	30
Α.6.3. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΜΕΛΕΤΗΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂) ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΡΟΚΟΛΑ.....	31
Α.7. ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ & ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	32
Α.7.1.ΓΕΝΙΚΑ.....	32
Α.7.2. ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (Controlled Atmosphere, CA).....	33
Α.7.2.1. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (Controlled Atmosphere Packaging, CAP).....	34
Α.7.3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (Modified Atmosphere, MA).....	34
Α.7.3.1. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (Modified Atmosphere, MAP).....	34
Α.7.4. ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΜΕ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΟΞΥΓΟΝΟΥ (Ultra Low Oxygen ULO).....	34
Α.7.5. ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (DCA).....	35
Α.8. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	35
Α.8.1. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ.....	35
Α.8.2. ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	36

A.8.2.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	36
A.8.2.2. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	36
A.8.3. ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	37
A.9. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	40
A.10. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	43
A.10.1. ΓΕΝΙΚΑ	43
A.10.2. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.....	45
A.10.3. ΣΧΗΜΑΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ Ροής ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗ.....	48
A.10.4. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ Κ.ΛΠ.....	49
A.11. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	49
A.11.1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ.....	50
A.11.2. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	52
A.11.3. ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	56
A.11.4. ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΣ ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ (ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΑΕΡΟΨΥΞΗ ΣΕ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ ΨΥΚΤΙΚΟ ΘΑΛΑΜΟ).....	57
A.11.5. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΦΥΣΙΚΗΣ ΡΟΗΣ ΝΕΦΕΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑΣ.....	58
A.11.6. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΧΑΜΗΛΟΥ ΑΕΡΙΣΜΟΥ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΡΟΗΣ ΝΕΡΟΥ.....	58
A.11.7. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ.....	60
1. ΑΓΓΟΥΡΙΑ (Cucumbers).....	61
1.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΓΓΟΥΡΙΑ.....	61
1.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	61
1.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	61
1.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	61
1.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	62
1.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	62
1.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	62
1.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	62
1.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	62
1.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	62
1.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ.....	63
1.3.1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	63
1.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	65
1.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	65
1.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	66
1.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΓΓΟΥΡΙΩΝ.....	66
1.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	67
Συμβουλές για τα αγγούρια (Cucumbers).....	68
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ (Artichokes-Globe).....	69
2.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ.....	69
2.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	69
2.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	69
2.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	69
2.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΓΚΙΝΑΡΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	70
2.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	70
2.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	70
2.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή (ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ) ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	70
2.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	70
2.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	70
2.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΓΚΙΝΑΡΩΝ.....	70
2.3.1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	70
2.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥΣ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	73
2.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	73
2.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	74
2.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ.....	74
2.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	75

Συμβουλές για τις αγκινάρες (Artichokes-Globe).....	76
3. ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ (iceberg)	77
3.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ (Iceberg).....	77
3.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	77
3.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	77
3.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	77
3.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	77
3.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	77
3.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	78
3.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	78
3.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	78
3.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	78
3.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ.....	79
3.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ.....	79
3.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	81
3.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	81
3.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	82
3.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΪΣΜΠΕΡΓΚ.....	82
3.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	83
Συμβουλές για τα άϊσπεργκ (iceberg).....	84
4. ΑΛΜΥΡΑ (sea fennel).....	85
4.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΛΜΥΡΑ.....	85
4.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	85
4.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	85
4.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	85
4.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΑΛΜΥΡΑΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	85
4.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	85
4.2.3. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	86
4.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΗΣ ΑΛΜΥΡΑΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	86
4.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΛΜΥΡΑΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	86
4.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΑΛΜΥΡΑΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	87
4.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΑΛΜΥΡΑΣ.....	87
Συμβουλές για τα αλμύρα (sea fennel).....	88
5. ΑΝΗΘΟΣ (Dill).....	89
5.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΗΘΟ.....	89
5.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	89
5.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	89
5.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	89
5.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΑΝΗΘΟΥ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	90
5.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	90
5.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	90
5.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	90
5.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	90
5.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΑΝΗΘΟΥ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	91
5.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΑΝΗΘΟΥ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	91
5.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΑΝΗΘΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	92
5.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΑΝΗΘΟΥ.....	92
5.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	93
Συμβουλές για τον άνηθο (Dill).....	94
6. ΑΝΤΙΔΙΑ (Endive Chicory).....	95
6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΝΤΙΔΙΑ.....	95
6.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	95
6.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	95

6.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	95
6.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	95
6.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	95
6.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	96
6.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	96
6.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	96
6.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ.....	96
6.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΝΤΙΔΙΑ (ΣΚΑΡΟΛΕΣ) ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	96
6.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	98
6.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	98
6.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	99
6.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ.....	99
Συμβουλές για τα αντίδια (Endive Chicory).....	100
7. ΑΝΤΙΔΙΑ ΒΕΛΓΙΟΥ ή ΚΙΧΩΡΙΟ ή ANTIB (Belgian Endive ή Witloof Chicory).....	101
7.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΝΤΙΔΙΑ ΒΕΛΓΙΟΥ.....	101
7.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	101
7.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	101
7.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	101
7.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΕΛΓΙΟΥ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	102
7.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	102
7.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	102
7.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	102
7.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	102
7.2.5. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ.....	102
7.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΕΛΓΙΟΥ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ	103
7.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΕΛΓΙΟΥ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	104
7.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΕΛΓΙΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	104
7.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΔΙΩΝ ΒΕΛΓΙΟΥ	105
Συμβουλές για τα αντίδια Βελγίου ή ΚΙΧΩΡΙΟ ή ANTIB (Belgian Endive ή Witloof Chicory).....	106
8. ΑΡΑΚΑΣ (ΜΠΙΖΕΛΙ) (Peas).....	107
8.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΑΚΑ (ΜΠΙΖΕΛΙ).....	107
8.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	107
8.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	107
8.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	107
8.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ (ΜΠΙΖΕΛΙΩΝ) ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	108
8.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	108
8.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	108
8.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	108
8.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	108
8.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ (ΜΠΙΖΕΛΙΑ).....	108
8.3.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΑΚΑ (ΜΠΙΖΕΛΙΑ).....	108
8.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	111
8.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	111
8.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	112
8.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΑΡΑΚΑ.....	112
8.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	113
Συμβουλές για τους λοβούς του αρακά (μπιζέλια) (Peas).....	114
9. ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ (Herbs)	115
9.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ	115
9.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	115
9.1.2. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	116
9.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	116
9.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	116

9.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	116
9.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	116
9.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	116
9.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	117
9.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.	117
9.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	118
9.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ.....	118
9.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	119
Συμβουλές για τα αρωματικά φυτά (Herbs).....	120
10. ΒΛΙΤΑ (Amaranthus blitum).....	121
10.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΛΙΤΑ.....	121
10.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	121
10.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	121
10.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	121
10.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΒΛΙΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	121
10.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	121
10.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	122
10.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	122
10.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	122
10.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	122
10.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΒΛΙΤΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	122
10.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΒΛΙΤΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	122
10.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΒΛΙΤΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	123
10.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΒΛΙΤΩΝ.....	123
Συμβουλές για τα βλίτα (Amaranthus blitum).....	124
11. ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ (Sweet Potatoes).....	125
11.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ.....	125
11.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	125
11.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	125
11.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	125
11.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	126
11.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	126
11.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	126
11.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	126
11.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	126
11.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	126
11.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	127
11.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	127
11.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ.....	128
11.6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	129
Συμβουλές για τις γλυκοπατάτες (Sweet Potatoes).....	130
12. ΓΟΓΓΥΛΙΑ (Kohlrabi).....	131
12.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΓΟΓΓΥΛΙΑ.....	131
12.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	131
12.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	131
12.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	131
12.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΓΟΓΓΥΛΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	131
12.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	131
12.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	132
12.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	132
12.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	132
12.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	132
12.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΓΟΓΓΥΛΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	

ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	132
12.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΓΟΓΓΥΛΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	133
12.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΓΟΓΓΥΛΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	133
12.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΓΟΓΓΥΛΙΩΝ.....	133
Συμβουλές για τα γογγύλια (Kohlrabi).....	134
13. ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΑ (Sweet corns).....	135
13.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΑ.....	135
13.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	135
13.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	135
13.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ	136
13.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	136
13.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	136
13.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	136
13.2.3. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	136
13.2.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	136
13.2.5. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	137
13.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	137
13.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	137
13.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	138
13.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΩΝ	138
13.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	139
Συμβουλές για τα γλυκά καλαμπόκια (Sweet corns).....	140
14. ΚΑΡΟΤΑ (Carrots).....	141
14.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ.....	141
14.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	141
14.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	141
14.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	141
14.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΡΟΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	142
14.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	142
14.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	142
14.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	142
14.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	142
14.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	142
14.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΑΡΟΤΩΝ.....	142
14.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ ΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	143
14.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΑΡΟΤΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	145
14.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΑΡΟΤΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	145
14.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΑΡΟΤΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	146
14.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΡΟΤΩΝ.....	147
14.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	147
Συμβουλές για τα καρότα (Carrots).....	148
15. ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ (Squash, zucchini).....	149
15.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ.....	149
15.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	149
15.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	149
15.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	149
15.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	150
15.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	150
15.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	150
15.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	150
15.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	150
15.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ.....	150

15.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ.....	150
15.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	153
15.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	153
15.6. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	154
15.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ.....	154
15.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	155
Συμβουλές για τα κολοκυθάκια (Squash, zucchini).....	156
16. ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ (Squash, winter).....	157
16.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΙΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ.....	157
16.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	157
16.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	157
16.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	157
16.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	157
16.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	157
16.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	158
16.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	158
16.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	158
16.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	159
16.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ.....	159
Συμβουλές για τις κολοκύθες (Squash, winter).....	160
17. ΚΟΥΚΙΑ (Broad Beans).....	161
17.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΚΙΑ.....	161
17.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	161
17.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	161
17.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	161
17.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΚΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	162
17.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	162
17.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	162
17.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	162
17.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	162
17.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΚΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	163
17.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΟΥΚΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	163
17.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΟΥΚΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	164
17.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΚΙΩΝ.....	164
17.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	165
Συμβουλές για τα κουκιά (Broad Beans).....	166
18. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ & Roman Cauliflower (Cauliflower).....	167
18.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ.....	167
18.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	167
18.1.2. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΤΥΠΟΥ Roman Cauliflower ή Romanesco Broccoli.....	167
18.1.3. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	167
18.1.4. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	168
18.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	168
18.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	168
18.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	168
18.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	168
18.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	168
18.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	168
18.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ.....	168
18.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ.....	168
18.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	171
18.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ	

ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	171
18.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	172
18.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΩΝ.....	172
18.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	173
Συμβουλές για τα κουνουπίδια (Cauliflower) (& τα Roman Cauliflower).....	174
19. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ (onions).....	175
19.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	175
19.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	175
19.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	175
19.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	175
19.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΞΕΡΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	176
19.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	176
19.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ - ΞΗΡΑΝΣΗ.....	176
19.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	176
19.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	176
19.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	177
19.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΞΕΡΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ.....	177
19.3.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ.....	177
19.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΞΕΡΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	179
19.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΞΕΡΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	180
19.6. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	181
19.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΞΕΡΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ.....	182
19.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	183
Συμβουλές για τα ξερά κρεμμύδια (onions).....	184
20. ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ (Onions, Green Bunch).....	185
20.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ.....	185
20.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	185
20.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ.....	185
20.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	186
20.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	186
20.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	186
20.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	186
20.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	186
20.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	187
20.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	187
20.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ.....	187
20.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	187
20.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	190
20.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	190
20.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	191
20.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ.....	192
20.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	193
Συμβουλές για τα φρέσκα κρεμμύδια (Onions, Green Bunch).....	194
21. ΛΑΧΑΝΑ ΠΑΚ ΤΣΟΪ (Pak Choi).....	195
21.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ ΠΑΚ ΤΣΟΪ.....	195
21.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	195
21.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	195
21.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	195
21.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΠΑΚ ΤΣΟΪ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	195
21.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	195
21.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	196
21.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	196

21.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΠΑΚ ΤΣΟΪ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ	196
21.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΠΑΚ ΤΣΟΪ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	197
21.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΠΑΚ ΤΣΟΪ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	197
21.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΠΑΚ ΤΣΟΪ	198
21.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	198
Συμβουλές για τα λάχανα Πακ Τσόι (Pak Choi).....	200
22. ΛΑΧΑΝΑ (Cabbage).....	201
22.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ.....	201
22.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	201
22.1.2. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ & ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	201
22.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	202
22.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	202
22.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	202
22.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	202
22.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	202
22.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	202
22.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ.....	203
22.3.1. ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΑ (ΚΕΦΑΛΩΤΕΣ ΚΡΑΜΒΕΣ).....	203
22.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	205
22.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	205
22.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	206
22.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΛΑΧΑΝΩΝ.....	206
22.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	207
Συμβουλές για τα λάχανα (Cabbage).....	208
23. ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΛΑΧΑΝΑ (Chinese cabbage), (Napa type).....	209
23.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΛΑΧΑΝΑ.....	209
23.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	209
23.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	209
23.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	209
23.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΙΚΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	209
23.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	209
23.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	210
23.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	210
23.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	210
23.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	210
23.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΙΚΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	211
23.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΙΚΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	211
23.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΙΚΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	212
23.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΙΚΩΝ ΛΑΧΑΝΩΝ.....	212
23.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	213
Συμβουλές για τα κινέζικα λάχανα (Chinese cabbage), (Napa type).....	214
24. ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ (Brussels sprouts).....	215
24.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ.....	215
24.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	215
24.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	215
24.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	215
24.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	216
24.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	216
24.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	216
24.2.3. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	216
24.2.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	216

24.2.5. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	216
24.3. ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ.....	216
24.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	216
24.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	219
24.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	219
24.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	220
24.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ.....	220
24.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	221
Συμβουλές για τα λαχανάκια βρυξελλών (Brussels sprouts).....	222
25. ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ (Parsley).....	223
25.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΪΝΤΑΝΟ	223
25.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	223
25.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	223
25.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	223
25.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	223
25.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	223
25.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	224
25.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	224
25.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	224
25.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	224
25.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	225
25.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	225
25.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ.....	226
25.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	227
Συμβουλές για τον μαϊντανό (Parsley).....	228
26. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (Mushrooms).....	229
26.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ.....	229
26.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	229
26.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	229
26.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	229
26.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	230
26.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	230
26.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	230
26.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	230
26.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	231
26.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ.....	231
26.3.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (Agaricus)	231
26.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	235
26.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	235
26.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	236
26.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	236
26.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	237
Συμβουλές για τα μανιτάρια (Mushrooms).....	238
27. ΜΑΡΑΘΟΣ (Fennel).....	239
27.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΑΘΟ.....	239
27.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	239
27.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	239
27.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	239
27.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΑΘΟ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	240

27.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΜΑΡΑΘΟΥ.....	240
27.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΜΑΡΑΘΟΥ.....	240
27.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	240
27.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	240
27.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	240
27.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΟΥ ΜΑΡΑΘΟΥ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	240
27.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΜΑΡΑΘΟΥ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	241
27.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΟΥ ΜΑΡΑΘΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	241
27.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΜΑΡΑΘΟΥ.....	242
27.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	243
Συμβουλές για τον μάραθο (Fennel).....	244
28. ΜΑΡΟΥΛΙΑ (Lettuces).....	245
28.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ.....	245
28.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	245
28.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	245
28.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	245
28.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	246
28.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	246
28.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	246
28.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	246
28.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	246
28.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	247
28.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ.....	247
28.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ.....	247
28.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	249
28.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	249
28.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	250
28.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ.....	250
28.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	251
Συμβουλές για τα μαρούλια (Lettuces).....	252
29. ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ (Eggplant).....	253
29.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ.....	253
29.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	253
29.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	253
29.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	254
29.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	254
29.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	254
29.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	254
29.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	254
29.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΩΝ.....	254
29.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ.....	254
29.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	256
29.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	256
29.6. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕΣΑ ΣΕ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	257
29.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ.....	257
Συμβουλές για τις μελιτζάνες (Eggplant).....	258
30. ΜΠΑΜΙΕΣ (Okra).....	259
30.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΜΙΕΣ.....	259
30.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	259
30.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	259
30.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	259
30.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΜΙΕΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	260

30.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	260
30.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	260
30.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΣΤΙΣ ΜΠΑΜΙΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	260
30.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΤΙΣ ΜΠΑΜΙΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	261
30.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΜΙΕΣ.....	261
Συμβουλές για τις μπάμιες (Okra).....	262
31. ΜΠΡΟΚΟΛΑ (Broccoli).....	263
31.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΡΟΚΟΛΑ.....	263
31.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	263
31.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	263
31.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	263
31.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	264
31.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	264
31.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	264
31.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	264
31.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ.....	264
31.3.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΡΟΚΟΛΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	264
31.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	267
31.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	267
31.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	268
31.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΜΠΡΟΚΟΛΩΝ.....	268
31.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	269
Συμβουλές για τα μπρόκολα (Broccoli).....	270
32. ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (Beets Beetroots).....	271
32.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ.....	271
32.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	271
32.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	271
32.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	271
32.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	272
32.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	272
32.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	272
32.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	272
32.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	272
32.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	272
32.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ.....	272
32.3.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ.....	272
32.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	274
32.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	274
32.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	275
32.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ.....	275
32.8. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	276
32.9. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	277
Συμβουλές για τα παντζάρια (Beets Beetroots).....	278
33. ΠΑΤΑΤΕΣ.....	279
33.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ.....	279
33.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	279
33.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	279
33.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	279
33.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	280
33.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	280
33.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	280

33.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	280
33.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	280
33.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ.....	280
33.3.1. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ.....	280
33.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	283
33.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	284
33.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ.....	284
33.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	285
33.8. ΤΟ ΜΑΥΡΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ.....	285
33.9. ΠΡΑΣΙΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ.....	285
Συμβουλές για τις πατάτες (potatoes).....	286
34. ΠΙΠΕΡΙΕΣ (peppers).....	287
34.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.....	287
34.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	287
34.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	288
34.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	288
34.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	288
34.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	288
34.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	288
34.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	288
34.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	288
34.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	289
34.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	289
34.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.....	289
34.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	291
34.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	291
34.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	292
34.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	292
34.8. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	293
34.9. ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	294
34.10. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	295
Συμβουλές για τις γλυκές πιπεριές (bell peppers).....	296
35. ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ (Chile peppers).....	297
35.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.....	297
35.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	297
35.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	297
35.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	297
35.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	298
35.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	298
35.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	298
35.2.3. ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	298
35.2.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	298
35.2.5. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	298
35.2.6. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	298
35.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	299
35.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.....	299
35.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	300
35.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	300
35.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	301
35.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ.....	301
35.8. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΥΤΕΡΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	302
35.9. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	303

Συμβουλές για τις πιπεριές καυτερές (Chile peppers).....	304
36. ΠΡΑΣΑ (Leeks).....	305
36.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΣΑ.....	305
36.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	305
36.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	305
36.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	306
36.2 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	306
36.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	306
36.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	306
36.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	306
36.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	306
36.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	307
36.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ.....	307
36.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΣΑ.....	307
36.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	310
36.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	310
36.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	311
36.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ.....	311
36.8. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΑΣΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	312
36.9. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	313
Συμβουλές για τα πράσα (Leeks).....	314
37. ΡΑΔΙΚΙΑ (Chicory).....	315
37.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΔΙΚΙΑ.....	315
37.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	315
37.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	315
37.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	315
37.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΡΑΔΙΚΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	316
37.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	316
37.2.2. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	316
37.2.3. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	316
37.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΡΑΔΙΚΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	316
37.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΡΑΔΙΚΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	317
37.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΡΑΔΙΚΙΩΝ.....	317
Συμβουλές για τα ραδικία (Chicory).....	318
38. ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ (Radicchio).....	319
38.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ.....	319
38.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	319
38.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	319
38.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	319
38.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	320
38.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	320
38.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	320
38.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	320
38.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	320
38.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	320
38.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	321
38.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	321
38.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	322
38.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ.....	323
Συμβουλές για το ραντίτσιο (Radicchio).....	324
39. ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ (Radish).....	325

39.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ.....	325
39.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	325
39.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	325
39.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	325
39.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	326
39.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	326
39.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	326
39.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	326
39.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	326
39.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	326
39.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ.....	326
39.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ.....	326
39.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	328
39.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	328
39.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	329
39.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ.....	329
Συμβουλές για τα ραπανάκια (Radish).....	330
40. ΡΟΚΑ (Rocket Leaves).....	331
40.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΡΟΚΑ.....	331
40.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	331
40.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	331
40.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	331
40.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΡΟΚΑΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	332
40.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	332
40.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΤΗ ΡΟΚΑ.....	332
40.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	332
40.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	332
40.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	332
40.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ ΡΟΚΑΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	333
40.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ ΡΟΚΑΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	333
40.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ ΡΟΚΑΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	334
40.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ ΡΟΚΑΣ.....	334
40.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	335
Συμβουλές για τη ρόκα (Rocket Leaves).....	336
41. ΣΕΛΙΝΑ (Celeries).....	337
41.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΛΙΝΑ.....	337
41.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	337
41.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	337
41.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	337
41.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	337
41.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	337
41.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	338
41.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	338
41.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	338
41.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	338
41.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ.....	338
41.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΛΙΝΑ ΜΕ ΡΑΒΔΩΣΕΙΣ.....	338
41.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	340
41.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	340
41.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	341
41.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΩΝ.....	341
Συμβουλές για τα σέλινα (Celeries).....	342
42. ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΕΣ (Celerieacs).....	343

42.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΕΣ.....	343
42.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	343
42.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	343
42.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	343
42.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	343
42.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	343
42.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	344
42.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	344
42.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	344
42.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	345
42.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	345
42.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	346
42.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΩΝ.....	346
42.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	347
Συμβουλές για τις σελινόριζες (Celerieacs).....	348
43. ΣΕΣΚΟΥΛΑ (Beta vulgaris var. cicla).....	349
43.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ	349
43.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	349
43.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	349
43.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	349
43.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΣΚΟΥΛΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	349
43.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	349
43.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ	350
43.2.3. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ	350
43.2.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ	350
43.2.5. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ	350
43.2.6. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία)	350
43.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΕΣΚΟΥΛΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	350
43.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΕΣΚΟΥΛΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	350
43.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΕΣΚΟΥΛΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	351
43.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΕΣΚΟΥΛΩΝ.....	351
Συμβουλές για τα σέσκουλα-λαχανίδες (Beta vulgaris var. cicla).....	352
44. ΣΚΟΡΔΑ (Garlic).....	353
44.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΟΡΔΑ.....	353
44.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	353
44.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	353
44.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	353
44.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	354
44.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	354
44.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	354
44.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	354
44.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	354
44.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	354
44.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΟΡΔΑ.....	354
44.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	356
44.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	357
44.6. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	358
44.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ.....	358
44.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	359
Συμβουλές για τα σκόρδα (Garlic).....	360

45. ΣΠΑΝΑΚΙΑ (Spinach).....	361
45.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙΑ.....	361
45.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	361
45.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	361
45.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	361
45.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΝΑΚΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	362
45.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	362
45.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΣΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙΑ.....	362
45.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	362
45.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	362
45.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙΑ.....	362
45.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙΑ.....	362
45.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΝΑΚΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	364
45.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΠΑΝΑΚΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	365
45.6. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΠΑΝΑΚΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	365
45.7. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΝΑΚΙΩΝ.....	366
45.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	367
Συμβουλές για τα σπανάκια (Spinach).....	368
46. ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ (Asparagus).....	369
46.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ.....	369
46.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	369
46.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	369
46.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	369
46.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	370
46.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	370
46.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΕΣ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ.....	370
46.2.3. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	370
46.2.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	371
46.2.5. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία.....	371
46.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ.....	371
46.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ.....	371
46.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	375
46.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	375
46.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	376
46.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΠΑΡΑΓΓΙΩΝ.....	376
46.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	377
Συμβουλές για τα σπαράγγια (Asparagus).....	378
47. ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ.....	379
47.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ.....	379
47.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	379
47.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	379
47.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	379
47.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	379
47.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	379
47.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	380
47.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	380
47.5. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	381
47.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙΩΝ.....	381
Συμβουλές για το σταμναγκάθι.....	382
48. ΤΖΙΝΤΖΕΡ.....	383
48.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΖΙΝΤΖΕΡ.....	383
48.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	383

48.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	383
48.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	383
48.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	384
48.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	384
48.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΣΤΑ ΤΖΙΝΤΖΕΡ.....	384
48.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	384
48.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	384
48.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	384
48.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	385
48.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	386
48.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΤΖΙΝΤΖΕΡ.....	387
Συμβουλές για τα τζίντζερ (Πυτερόριζα-Gingers).....	388
49. ΤΟΜΑΤΕΣ (Tomatoes).....	389
49.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ.....	389
49.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	389
49.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	389
49.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	390
49.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	390
49.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	390
49.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	390
49.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	390
49.2.4. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	390
49.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ.....	391
49.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ.....	391
49.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	394
49.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	394
49.6. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ.....	395
49.7. ΑΠΟΠΡΑΣΙΝΙΣΜΟΣ ΤΟΜΑΤΩΝ.....	396
49.8. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ (CO ₂).....	397
Συμβουλές για τις τομάτες (Tomatoes).....	398
50. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ (Bean, Snap).....	399
50.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ.....	399
50.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	399
50.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	399
50.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	399
50.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	400
50.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΞΕΡΩΝ ΦΑΣΟΛΙΩΝ.....	400
50.2.2. ΠΡΟΨΥΞΗ.....	400
50.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	401
50.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	401
50.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	401
50.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ.....	401
50.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ.....	401
50.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	404
50.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	404
50.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	405
50.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ.....	405
Συμβουλές για τα φασολάκια (Bean, Snap).....	406
51. ΦΙΝΟΚΙΟ (Finocchio).....	407
51.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	407
51.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	407
51.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	407
51.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	407

51.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	407
51.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	407
51.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	408
51.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	408
51.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	408
51.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	408
51.3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΛΟΓΗ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	408
51.3.1. ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	408
51.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	409
51.5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	410
51.6. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	410
51.7. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ.....	411
51.8. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	411
Συμβουλές για τα φινόκιο (Finocchio).....	412
52. ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ Tomatillo (Husk Tomato).....	413
52.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΙΣ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ.....	413
52.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	413
52.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	413
52.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	413
52.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	413
52.2.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	413
52.2.3. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	414
52.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	414
52.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	414
52.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ.....	415
Συμβουλές για τη φυσαλίς Tomatillo (Husk Tomato).....	416
53. ΦΥΤΡΕΣ (sprouts,seed).....	417
53.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΥΤΡΕΣ.....	417
53.1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	417
53.1.2. ΔΕΙΚΤΕΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ.....	417
53.1.3. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ.....	417
53.1.4. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	417
53.2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΦΥΤΡΩΝ ΒΑΣΕΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ.....	418
53.2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ.....	418
53.2.2. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ.....	418
53.2.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ.....	418
53.2.4. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ.....	418
53.2.5. ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΡΑΧΕΣ (που επηρεάζονται από τη θερμοκρασία).....	418
53.2.6. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	418
53.3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΦΥΤΡΩΝ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ.....	419
53.4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΦΥΤΡΩΝ ΣΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ, ΔΙΑΛΟΓΗΣ Κ.ΛΠ.....	419
53.5. ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΦΥΤΡΩΝ.....	419
Συμβουλές για τις φύτες (sprouts, seed).....	420
Συνιστώμενος πίνακας δεδομένων συντήρησης σε ψυκτικούς θαλάμους από την Α.Σ.Η.	421
Πηγές.....	439