Κεφ. 8ο **ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

 Γενική Αρχή ( ολοκλήρωση της πρωτογενούς προσπάθειας παραγωγής Β. Προϊόντων για την επιλογή κατάλληλου χρόνου συγκομιδής και των άλλων χειρισμών ).

**ΕΛΙΑ ¨¨ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** (Χρώμα δείκτης ωρίμανσης , Χρόνος μεταξύ συγκομιδής και επεξεργασίας ,μεταφορά σε τσουβάλια από φυτικές ίνες )

Σημεία που πρέπει **να προσέξει** ο ελαιοκαλλιεργητής , στο ελαιοτριβείο :

Την Θερμοκρασία 25-30ο & όχι μετά από συμβατική παραγωγή. Επιφάνειες μηχανημάτων ανοξείδωτες , καθώς & των δεξαμενών αποθήκευσης.

**ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ**

**ΚΡΑΣΙ**  Σημασία ωρίμανσης για να φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα σακχάρων. Ράγες απαλλαγμένες *από ΒΟΤΡΎΤΗ* . Όρια προσθήκης (μεταθειώδους νατρίου ) σε κόκκινα & λευκά κρασιά , όταν είναι απαραίτητο . Ενώ φυσικό υλικό για **την διαύγαση ή κολλάρισμα**  χρησιμοποιούμε **ΚΑΖΕΙΝΗ** γάλακτος.

**ΦΡΟΥΤΑ**  Κατάλληλο στάδιο συλλογής. (εξωτερικά κριτήρια ) Χρονος συλλογής

 ευπαθών προϊόντων.

 **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ** Ρύθμιση θερμοκρασίας, υγρασίας & αερισμού αποθήκης.

 **( 7 ) Χειρισμοί για διατήρηση** πατάτας μέσα στην αποθήκη.

 **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

 Ο ρόλος της συσκευασίας. (προστασία, εύκολη μεταφορά, ταυτότητα του προϊόντος , εμφάνιση).  **Μειονεκτήματα συσκευασίας.**

**Επιδίωξη & τάση** των **νέων** συσκευα ( βιοδιασπώμενες, φιλικές στο περιβάλλον, όχι σπατάλη υλικών).  **ΓΙΑΛΙ** πλεονεκτήματα μειονεκτήματα. **ΣΕΛΟΦΑΝ**

 **ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**

1. Ποιοι οι σωστή χειρισμοί για την αποθήκευση πατάτας , ΒΙΟΛ. Καλλιέργειας.
2. Ποια κατά τη γνώμη σας, από τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά στο περιβάλλ
3. Ποιες οι τάσεις κατασκευής νέων συσκευασιών.
4. Μειονεκτήματα γυαλιού
5. Ποιος ο ρόλος της συσκευασίας.
6. Πως αντιλαμβάνεστε εξωτερικά, την ωρίμανση του καρπού της καλλιέργειας.
7. Τι προσέχει ο Βιοκαλλιεργητής ελιάς, κατά την συλλογή & εξαγωγή ελαίου στο ελαιουργείο.

 ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ & Θεία Φώτιση σε ολους