

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

Αθανάσιος Πολυζώιδης
Οικονομολόγος (MSc)

Ελιές - ελαιόλαδο

- Συλλογή ώριμου καρπού : Βαθύ σκούρο χρώμα της επιδερμίδας και αρχή χρωματισμού της σάρκας.
- Μεταφορά και αποθήκευση ελιών :
 - Σε τσουβάλια από φυτικές ίνες.
 - Ο χρόνος μεταφοράς πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο.
 - Η έκθλιψη την ίδια ή την επόμενη μέρα

Ελιές - ελαιόλαδο

- Σημεία προσοχής βιοκαλλιεργητή ελιάς :
 - Αποφυγή επιμόλυνσης ελαιολάδου με φυτοφάρμακα (από άλλους παραγωγούς)
 - ✓ ο ελαιόκαρπος από βιολογική καλλιέργεια να είναι η πρώτη παρτίδα που θα οδηγηθεί σε έκθλιψη
 - ✓ η πρώτη ποσότητα να αποθηκευθεί ξεχωριστά και να θεωρηθεί συμβατικό λάδι, γιατί πιθανόν να περιέχει ίχνη φυτοφαρμάκων.
- Θερμοκρασία επεξεργασίας : Η θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης για τα φυγοκεντρικά και η θερμοκρασία του νερού όχι πάνω από 25-30°C
- Οι μεταλλικές επιφάνειες, μηχανήματα ανοξειδωτες, ενώ τελική συσκευασία ανοξειδωτα ή γυάλινα μπουκάλια

Ελιά βρώσιμη (επιτραπέζια)

- Συλλογή καρπού : Με τα χέρια
- Η μεταφορά : Σε τελάρα
- Συντήρηση : Τοποθέτηση σε άλμη (φυσική μέθοδος)

Κρασί

- Συγκομιδή : Όταν η ωρίμανση έχει φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα σακχάρων
- φυτοϋγειονομική κατάσταση : απαλλαγμένο από σαπίσματα (βοτρυτή κ.α. ασθένειες)

«ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ» Προς το παρόν ο χαρακτηρισμός που χρησιμοποιείται είναι απλώς «κρασί από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας».

Σταφύλια επιτραπέζια

- Μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα
- Σκληρό φλοιό
- Συντήρηση σε θερμοκρασία 0°C, με συνθήκες χαμηλής υγρασίας

Σταφίδα

- Ξήρανση : Στον ήλιο ή σε ειδικά μηχανήματα φυσικής ξήρανσης.
- Απεντόμωση : Βαθιά κατάψυξη σε -20 έως -40°C για 48 ώρες.

Για μικρής κλίμακας οικοτεχνική παραγωγή : απλή μέθοδος συντήρησης είναι η χρήση φύλλων αρωματικών φυτών και η ισχυρή συμπίεση του ξηρού καρπού σε κουτιά

Γενικά για τα φρούτα

- Εξωτερικά σημάδια ωρίμανσης :
 - απόκτηση του χαρακτηριστικού χρώματος
 - μαλάκωμα των ιστών
 - σάκχαρα
 - αρωματικά χαρακτηριστικά

SOS : Θα πρέπει να συνυπολογίσουμε το χρόνο του προϊόντος μέχρι την τελική κατανάλωση

- ευπαθή φρούτα:
 - για μακρινή αγορά (ανάλωση σε 3 - 5 μέρες) οι καρποί να είναι κόκκινοι κατά τα 3/4
 - -για τοπική αγορά (ανάλωση σε 1 - 3 μέρες): οι καρποί να είναι πλήρως χρωματισμένοι.

SOS: Δεν επιτρέπεται η χρήση επιβραδυντών της ωρίμανσης (φυτοορμονών), παρά μόνον CO₂ (συγκέντρωση 5 - 10%).

Αποθήκευση πατάτας

- Ρύθμισης θερμοκρασίας και υγρασίας στις αποθήκες και τον καλό αερισμό
 - προσεκτική επιλογή των κονδύλων
 - απολυμασμένη αποθήκη
 - σίτες στα παράθυρα
 - τσουβάλια από υλικό που να επιτρέπει τον αερισμό
 - σκόνισμα των κονδύλων με σκόνη ασβέστη
 - τακτικοί έλεγχοι για τυχόν σαπίσματα
 - φύλλα από φασκομηλιές, ευκάλυπτο, λαντάνα

Συσκευασία

- Συσκευασία : Τα σε κατάλληλη διάταξη υλικά, που περιβάλλουν ένα προϊόν και που έχουν αξία ως καταναλωτικά αγαθά μόνο, όσο υπάρχει ακόμη αυτό το συγκεκριμένο εμπεριεχόμενο προϊόν
 - συσκευασία χοντρικής μεταφοράς (παλέτες, τελάρα, κιβώτια), περισυσκευασία (χάρτινα κιβώτια)
 - τελική συσκευασία πώλησης (μπουκάλια λαδιού, διχτάκι φρούτων).
- Ρόλος της συσκευασίας :
 - προστασία προϊόντος από ενδογενείς αλλοιώσεις
 - Περιεχόμενο και μεταφορά
 - αποτελεί την ταυτότητα του προϊόντος
 - βελτιώνει την εμφάνιση, το κύρος και την αποδοχή του προϊόντος

Συσκευασία

- Μειονεκτήματα της συσκευασίας
 - σημαντική αύξηση της τιμής
 - πρόκληση απορριμμάτων και μόλυνση του περιβάλλοντος
 - κατανάλωση ενέργειας και φυσικών πόρων
- Κύριες τάσεις σήμερα
 - μείωση της περιττής συσκευασίας
 - επιλογή υλικών φιλικών για το περιβάλλον
 - ✓ να μην αποτελείται από τοξικά υλικά
 - ✓ να μπορεί να ανακυκλωθεί
 - ✓ η παραγωγή να μην απαιτεί σπατάλη πρώτων υλών και κατανάλωση ενέργειας

Συσκευασία

- Χαρτί :

- χαρτοκιβώτια (περισυσκευασίες), τελάρα φρούτων,
- χάρτινα τσουβάλια για χύμα προϊόντα (σιτηρά, ρύζι, άλλους σπόρους)
- μικρά κουτιά και σακουλάκια,
- ως περιτύλιγμα.

Μπορεί να ανακυκλωθεί πλήρως και έτσι να περιοριστεί η καταστροφή των δασών

- Γυαλί :

- δεν προσδίδει στο προϊόν καμία ανεπιθύμητη ιδιότητα
- προσδίδει ελκυστικότητα στο προϊόν

Μειονεκτήματα :

- μεγάλο βάρος και η πιθανότητα θραύσης
- Κοστοβόρα ανακύκλωση

Συσκευασία

- Μέταλλα (λευκοσίδηρος - αλουμίνιο) :
 - μικρό βάρος.
 - Χαμηλού κόστους ανακύκλωσή (μόνο το 5% της ενέργειας)
- Σελλοφάν :
 - Παράγεται από φυσική κυτταρίνη του καλαμποκιού
 - Αποδομείται και δεν μολύνει το περιβάλλον
- Πλαστικά (βελτιωμένοι τύποι) :
 - μικρό βάρος
 - άθραυστο υλικό
 - αντοχή στο σχίσιμο σε καταπόνηση (π.χ. οι σακούλες)

Η δυσκολία διαχωρισμού τους ανά είδος και ο καθαρισμός τους από προσμείξεις κάνει την ανακύκλωση δύσκολη

- Μεικτά υλικά (χαρτοπλαστικά) :
 - Πλεονέκτημα ο μικρός όγκος και βάρος
 - Μειονέκτημα ότι δεν ανακυκλώνονται