

8.3.1 Protokol vir Hantering van Somerpere

- **Hantering met oes:**
 - Hanteer vrugte so sag en versigtig as moontlik om skaafmerke te vermy
 - Vrugte is baie sensitief vir skaafmerke aan die begin van die plukvenster
 - Vermy om vrugte te lank te hang, anders raak interne verbruining 'n risiko
- **Verkoeling na oes:**
 - Drench:
 - Nat verpakking – Geen drench
 - Droë verpakking – Drench met 50-75 ppm chloor water
 - Verkoel binne 24h na oes, verkieslik 8h (dieselfde dag)
 - Pak krat gordyn teen waaiers in koelkamer
 - Koelkamers moet op -1.0°C gestel wees
 - Hou kratte in kamer vir 48 uur (**monitorvrugte om te bepaal of dit onder 0°C is**)
 - Volgende dag se vrugte moet in 'n ander kamer ingery word
 - Sodra die vrugte op die 3de dag gepak word, kan vars vrugte weer in die eerste kamer ingery word
 - Vrugte moet kouer as 2°C wees voor verpakking
- **Verpakking:**
 - Pak vrugte koud (**vrugte moet nie bo +12°C gaan nie**)
 - Gebruik 37 mikron sakke in kartonne
 - Gebruik geforseerde lug verkoeling om palette net na inspeksie te verkoel
- **Verkoeling na verpakking:**
 - Tonnel moet op -2.0°C gestel wees
 - Na 24 uur, draai palette om sodat buitekante binne toe wys en laat staan vir nog 24 uur (kan langer wees indien vrugte nog nie op temperatuur is nie – moontlikheid van nog 24 ure)
 - Laai uit – kouer as -0.5°C