

Διατήρηση βασιλικού πολτού

Ο βασιλικός πολτός είναι ένα ευαίσθητο προϊόν επειδή περιέχει ένζυμα και ορμόνες. Όταν έρθει σ'επαφή με το οξυγόνο και το φως, υφίσταται ταχύτατη διάσπαση. Γι'αυτό, αμέσως μετά τη συλλογή του πρέπει να συσκευάζεται γρήγορα και ν'αποθηκεύεται σε κατάλληλο περιβάλλον. Πριν τη συσκευασία, ο βασιλικός πολτός φιλτράρεται μέσω ενός λεπτού υφάσματος. Η συσκευασία γίνεται μέσα σε γυάλινους αεροστεγής περιέκτες που σφραγίζονται καλά για να προστατευτεί το προϊόν από την υγρασία. Τα δοχεία κλείνονται μ' ένα μη μεταλλικό καπάκι. Τα οξέα του πολτού αντιδρούν με το μέταλλο και το προϊόν αλλοιώνεται. Τα συσκευασμένα δοχεία τοποθετούνται στο ψυγείο σε θερμοκρασία από 0 έως 3°C και σε σκοτεινό περιβάλλον. Αν χρειαστεί να συντηρηθεί ο βασιλικός πολτός για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, τότε τοποθετείται στην κατάψυξη σε θερμοκρασία -20 °C.

Ανδρέας Θρασυβούλου, Τσαλίμαλμα Ευθυμία
Εργαστήριο Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας Σχολή Γεωπονίας
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
E-mail: thrasia@agro.auth.gr