

Frisspiaci zöldségszabványok felépítése

- I. A termék meghatározása
- II. Minőségi előírások
 - minimumkövetelmények, minőségi osztályok
- III. Méret előírások
 - legkisebb méret, méretkategóriák
- IV. Megengedett eltérések
 - minőségi és mennyiségi eltérések
- V. Külső megjelenés előírásai
 - egyöntetűség, csomagolás
- VI. A jelölés előírásai
 - azonosító adatok, termék megnevezése, termék eredete, kereskedelmi jellemzők

1

Áruvá készítés

□ „termesztetni bárki tud, eladni a művészet”

- **Válogatás** – minimum követelményeknek nem megfelelő termények kiszektálása
- **Tisztítás** – szennyeződések, és az áru részét nem képező növényi részek eltávolítása
- **Osztályozás** – a termények minőségi és méret kategóriákba való szortírozása
- **Csomagolás** – áru göngyölegekben való elhelyezése a szállítás és az értékesítés megkönnyítésére

2

Friss termék áruvá készítésének folyamata



Cél: az áru eljuttatása a termesztés helyétől a vásárlóig jó állapotban, olyan jó minőségben, ahogyan az csak lehetséges.

3

Hűtés

• Hatásai:

- Az áru hőmérsékletének csökkentése.
- Légzés és etilén-termelés lelassítása.
- Romlás ütemének csökkentése.
- Vízvesztés ütemének csökkentése.
- Kórokozók fejlődésének gátlása.

• Módjai:

- Légtérhűtés
- Gyorshűtés (nagy teljesítményű ventilátorokkal)
- Vízhűtés
- Csomagolás jéggel
- Vákuumhűtés

4

Csomagolási módok, csomagolóanyagok

- Kötegelés, csomózás
- Raschel háló
- Műanyag zacskó – sima, félig áteresztő
- Zsugorfóliázás
- Tálca – karton, műanyag
- Láda – karton, műanyag, fa
- Konténer – karton, műanyag, fa, fém
- Fogasztói, gyűjtő és szállítási göngyöleg
- Egyutas és többutas göngyöleg

5

Különlegességek és tendenciák a friss zöldségpiacon

- Kényelmi termékek
- Mini- és bébizöldségek
- Snacként való értékesítés
- Gyerekeknek történő csomagolás
- Többféle változat összecsomagolása
- Különleges formák, színek, változatok
- Beltartalmi értékek hangsúlyozása
- Márkázás, klubfajták

6