

# مهمترین نکات نگهداری سبزیجات و میوه‌ها در سردخانه

نگهداری در دما و رطوبت مناسب برای حفظ کیفیت و عمر مفید محصولات.

۱. حفظ شرایط  
ذخیره‌سازی بهینه

حفظ شرایط مناسب ذخیره‌سازی برای کاهش آسیب ناشی از دماهای بالا یا پایین، مانند آسیب‌های ناشی از دما یا افت وزن محصولات.

۲. کاهش آسیب  
محصول

استفاده از سردخانه به عنوان یک راه‌حل برای حذف ریسک فروش ناگهانی و اطمینان از بازگشت بهتر برای تولیدکنندگان.

۳. حذف ریسک فروش  
ناگهانی و اطمینان از  
بازگشت بهتر



MANI  
BROUDAT