

Séchage solaire des ananas

Traitement de la récolte

Tout d'abord, gardez les ananas à l'ombre, trie-les, pesez-les, lavez-les avec une brosse, rincez-les et laissez-les sécher. Les personnes en bonne santé ayant des ongles courts et des mains propres devraient travailler avec les fruits en pelant les ananas, en enlevant tous les yeux et en les coupant dans les formes souhaitées en tranches de 1/2 cm d'épaisseur.

Placez les plateaux dans le séchoir et fermez-les hermétiquement pour empêcher la chaleur de pénétrer et empêcher les insectes et la poussière de s'infiltrer. Les ananas sèchent en 2 jours et sont retirés et refroidis avant d'être emballés.

Emballez dans un grand récipient hermétique et enfin trie-les, pesez-les et emballez-les en fonction du poids requis sur le marché.