



USAID | **MACEDONIA**
FROM THE AMERICAN PEOPLE

AgBiz Program



Грижа за доматиите по берба

Др. Дејвид Пича

Цели на активностите по берба

- Да се одржи пожелниот квалитет на плодовите
 - изглед
 - вкус
 - текстура
- Да се продолжи рокот на траење на пазарот
- Да се зголеми присуството на пазарот



Проблеми

Правилно да се дозрее плодот во фаза на одвојување

Да се сведе на минимум расипувањето по берба

Да се продолжи до максимум трајноста на производот на пазарот

Да се одржи пожелниот вкус

Решенија

Воедначена температура, 20-21 Ц

Пониска температура, 13 Ц
хлорирање на водата

Пониска температура (13 Ц)
контрола на релативна
влага (RH) (90-95%)

Соодветна температура, 13-21 Ц, да се избегнува оштетување со студ

Берба во соодветна фаза на зрелост

- Фаза на одвојување за пазари во странство
 - Првото појавување на боја на врвот



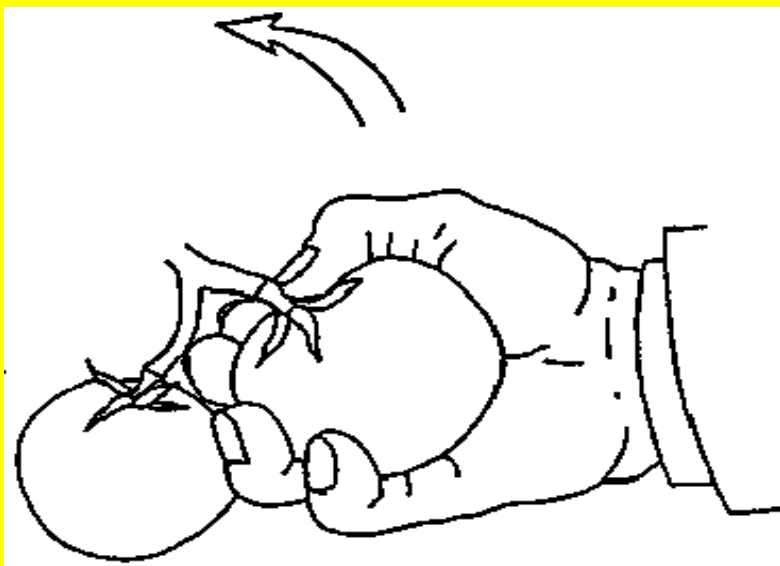
- Целосно црвени за домашен пазар



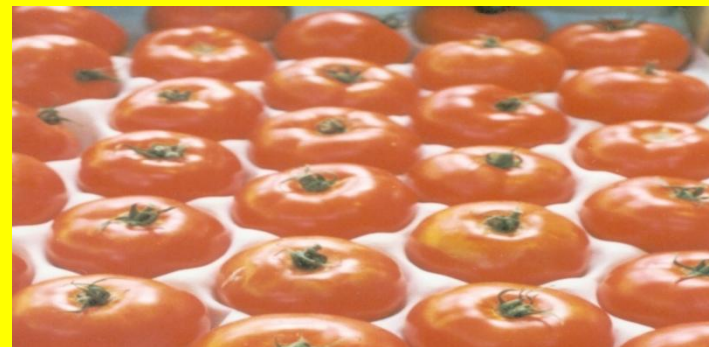
Избегнувајте гмечење при берба и работа со домотите



- нежно отргнете го плодот од стеблото
- носете ракавици за да не го дупнете плодот со ноктите
- берете кога е свежо за да избегнете гмечења со притисок
- плодовите допирајте ги што е можно помалку



- најдобро е ако може при бербата плодовите веднаш да се редат во амбалажата во која ќе се продаваат



Сведете го расипувањето по берба на минимум

Соодветни практики на производство

Чистење пред берба

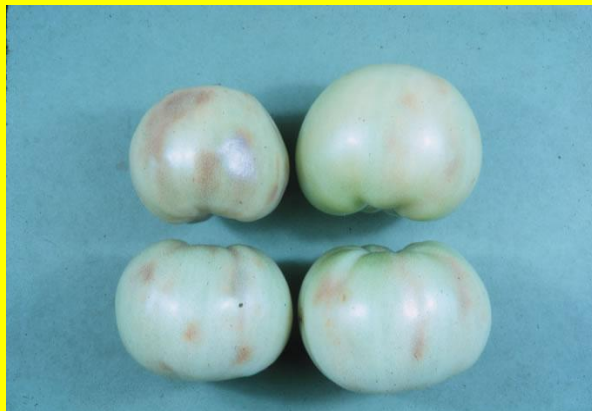
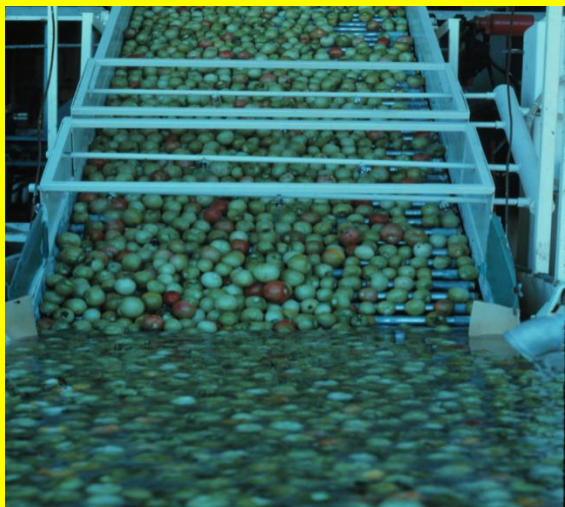
-отстранете ги изворите на зараза



Сведете го расипувањето по берба на минимум

Температура на водата за измивање

≥5 Ц од температурата на доматиите



Дезинфекција со вода со белило

-150 ppm хипохлорна киселина

300 мл белило (5,25% NaOCl) на 100 литри

вода

- одржувајте pH од 6.,8



Сведете го расипувањето по берба на минимум

Сведете го на минимум гмечењето на плодовите при берба и во текот на работата со плодовите

Соодветна контрола на температурата

13 Ц е идеалната температура

-наполно поцрвенетиот плод може да се чува на 10 Ц

избегнувајте висока температура (>27 Ц)

Контрола на релативната влага

90 до 95% е идеалната релативна влага

Одржете го пожелниот вкус

Чувајте ги доматиите меѓу 13-21 Ц

Избегнувајте оштетување од ниски температури (<10 Ц)



Зголемете ги пазарните можности

Оранжериите и заштитените структури овозможуваат продолжување на продажната сезона



Малопродажбата бара:

- Постојаност во снабдувањето
- Домати од висок квалитет

Соодветната грижа по бербата е исклучително важна