

Микробиолошки и физички појави за време на чување



Erwinia carotovora



Colletotrichum circinans

Бактериско меко гниење



Fusarium spp.

Сиво гниење

Приспособување и составување на шекстиш:

Проф. д-р Крум Бошков,
Факултет за земјоделски
науки и храна – Скопје,

Ловре Ристевски,
Поранешен менаџер на ланец
на вредности за свежо овошје
и зеленчук и пристиај до
финансии на АгБиз програмата

Литература:
<http://www.css.orst.edu/potatoes/>
<http://www.gov.mb.ca/agriculture/crops/potatoes/bda01s00.html>

Мислењата изразени во прирачникот не ги изразуваат ставовите на Агенцијата на САД за Меѓународен Развој или на Владата на Соединетите Американски држави.



Прирачник за берба и складирање на кромид

од предавањата и презентациите добиени од курсот за постбербени технологии организирани од Универзитетот „Дејвис“, Калифорнија, САД.

Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham and Adel A. Kader
Department of Plant Sciences, University of California,
Davis, CA 95616



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

AgBiz Program

кромид
Диморф
кромид

Зрелост

Показател на почетокот на созревањето кај кромидот е полегнување и тоа на 10-20% од надземниот дел.

Зрелоста е целосна кога надземниот дел и вратот се целосно суви. На нива за време на берба до овој момент се губи 5-8% од тежината. Показатели на квалитетот се цврстината, дијаметарот на главицата, отсуството на болести, повреди, инсекти, изгореници од сонце, отсуството на зелена боја, жртење, измрзнување, нагмечувања и др.

Берба и пакување

Кромидот се бере рачно и машински. Пакувањето може да се изведе на нива или во центарот за пакување. И во двата случаи најважен е третманот по бербата кога има високи температури со кои се суши вратот и евентуалните надземни делови и се оформуваат суви луспи. Бојата на кромидот најдобро се оформува на температура од 25-32°C. Препорачани температури за оформување се 30-45 °C, релативната влажност на воздухот е 60-75% за време од 1 до 4 дена или на иста температура за време од 12 часа со форсирано вентилирање.

Складирање

Најсоодветна температура е од 0°C и релативна влажност од 65-70%, 1-9 месеци, зависно од сортите.

Контролирана атмосфера

Не се препорачува контролирана атмосфера. Забележани се негативни ефекти од ниската содржина на кислород под 1% и високата содржина на јаглерод диоксид над 10%.

Микробиолошки болести

Во текот на складирањето бактериите и габите се причина за големи загуби во тежината и квалитетот на производот. Главни болести се сивото гниење, аспергилусот, пеницилиниумот и ервинијата. Појавата на овие болести се контролира со берба во полна зрелост, соодветно сушење и негување, избегнување на механички повреди, сортирање со исфрлање на болните и сомнителните главици и правилно ракување со атмосферата за време на складирањето.

