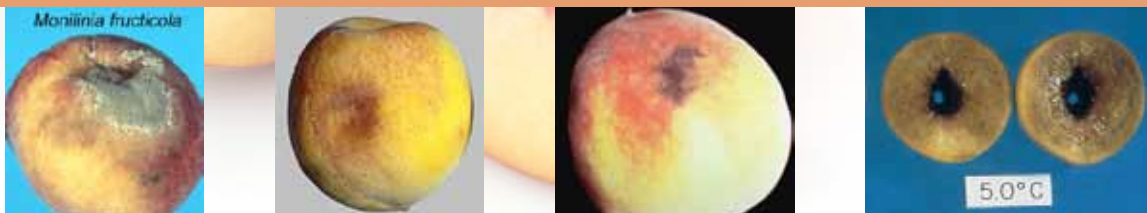


# Микробиолошки и физички појави за време на чување



Механички  
повреди

Помодрување

Внатрешно пропаѓање

Приспособување и составување на текстови:

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

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

Литература:

[http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub\\_Desc\\_9.pdf](http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_9.pdf)  
[http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub\\_Desc\\_3331.pdf](http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_3331.pdf)

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 праски и нектарини

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

праски  
нектарини  
праски

## Зрелост

Исто како и кај сливите, и кај праските се утврдени три нивоа на зрелост: минимално, добро созреано и созреано на стебло (во насад). Развиени се методи за утврдување на тврдоста на лушпата и месото посебно за оние сорти каде што зрелоста е маскирана со добро обојување од црвени нијанси уште пред зрелоста. Со помош на пенетрометар се утврдени граничните вредности за тврдоста на плодот, растворливите материи, киселоста, односот помеѓу растворливите материи и киселините, содржината на феноли за секоја сорта посебно. Плодови со тврдост од 1,5 до 3 кг се поволни за консумација. Во Калифорнија, времето на берба односно зрелоста се одредува според промената на бојата на лушпата од зелена кон жолта. Се користат прирачници во кои се дадени слики од бои кои одговараат на различна зрелост.

## Берба и пакување

Плодовите се берат рачно, внимателно се редат во мал пластичен сад врзан со широки каиши за грбот на работникот. Малите гајби се редат на тракторска приколка, се носат во центарот за пакување каде што се редат на подвижна лента која автоматски ги истура на друга подвижна лента, плодовите се мијат со вода дезинфицирана со хипохлорна киселина, се сушат, восоцираат и сортираат рачно и машински. Сортираните праски или нектарини се редат во гајби со влошки, потоа во палети и се носат во ладилник.

## Складирање

Зависно од сортите, на температура од 0°C времето на складирање изнесува 1-7 недели за нектарините и 1-5 недели за праските, просечно од 2 до 4 недели. На температура од 5°C должината на складирање е минимална.

За подолго складирање и добивање црвена боја се препорачува содржина на азот во листот од 2,6 до 3%. Малите плодови со надворешна позиција подолго се чуваат во однос на поголемите плодови со внатрешна позиција во круната на праската.

## Температура

Препорачана температура изнесува од -1 до 0°C. Точката на мрзнење варира во зависност од содржината на суви материи, најчесто од -3 до -2,5°C.

## Релативна влажност

влажност 90-95%, со брзина на ладен воздух од 1,41м<sup>3</sup> во минута.

## Контролирана атмосфера

1-2% O<sub>2</sub> + 3-5% CO<sub>2</sub>

## Физиолошки повреди

Помодрување Црно обојување	Оваа појава во вид на црни или кафеви точки или линии е карактеристична само за лушпата. Црно обојување се јавува како последица на триење од метал или дрво за време на берба, транспорт или сортирање. Се препорачува внимателна берба. Петнаесет дена пред бербата се избегнува фолијарно губрење, но се препорачува третирање со фунгициди препорачани во периодот пред бербата.
Внатрешно пропаѓање (покафенување)	Во внатрешноста околу семката месото омекнува, се растечнува, добива кафеава боја и ја губи свежината и аромата. Овие симптоми се развиваат за време на созревање на плодот по долго ладно складирање. Оваа појава е многу изразена ако температурата во ладилникот изнесува 2,2-7,6°C.

## Микробиолошки болести

<b>Monilia fructicola</b> Кафеаво гниење	Монилијата е најважна болест која се јавува кај коскестото овошје по бербата. Инфекцијата се случува за време на цветањето, а болеста се развива најчесто по бербата. Мерки за ограничување на болеста се предбербена заштита со фунгициди, хигиена во насадот, алатот, садовите и работниците и соодветно ладење за време на складирањето. Исто така, се употребува постбербена заштита со фунгициди, хипохлорна киселина и други.
<b>Botrytis cinerea</b> Сиво гниење	Сивото гниење, болест која е посебно изразена во влажна пролет. Во ладилник се развива доколку се зарази за време на берба и пакување. Избегнувањето на механички повреди и добрата контрола на температурата се ефикасни мерки.
<b>Rhizopus Rot</b>	Складирањето на плодовите под 5°C ја држи под контрола оваа болест.