

СКЛАДИРАЊЕ (ЧУВАЊЕ) НА КОМПИРИ

По бербата компирите треба извесен период 6-7 месеци да се чуваат за што треба да се обезбедат соодветни услови. Треба да се чуваат во простории кои се суви, чисти и дезинфецирани. Потребна е оптимална температура и соодветна релативна влажност на воздухот. При несоодветни услови може да дојде до предвремено прортување на клубените, загуби во тежината, оштетување на клубените од гниење и слично. Компирите при чување треба да бидат здрави, суви, неоштетени. Чувањето на компирите може да биде во трапови, подруми или постојани складишта.



ТРАПОВИ

Траповите може да бидат: вкопани, полувкопани, надземни и сидани. За наши услови најпогодни се надземните и сидание. Кај сиданите вентилацијата се обавува со помош на канали за одвод и довод на воздух, а кај останатите со помош на вентилатори (отвори).

Услови за чување: Траповите треба да се поставени на суво и отцедно место. Плодовите кои се чуваат треба да се зрели, чисти, здрави и неоштетени. На дното се поставува решеткаст вентилационен канал со триаголен пресек, а на секои 1-2 или до 3 м се поставува вертикален вентилатор (отвор). Вентилаторите може да бидат од различен материјал.

Начин на сместување и чување: Компирите се редат и сложуваат во вид на заоблена призма широка 1-2 м, должина по потреба. Се сложуваат во висина до 1,5м. Над вака сложените плодови се поставува слој слама во дебелина од 20-30 см а потоа слој земја со дебелина 15 см. Повторно се реди слој слама од 10 см, па слој земја од 15 см. Во текот на чувањето со термометар се контролира температурата во трапот.

ВИЗБИ

Визбите може да бидат во состав на некој објект кој е за друга намена или да бидат посебно изградени за таа цел.

Услови за чување: Да има изедначена температура во текот на целата година, да се суви и со обезбедена вентилација (преку прозорци или на некој друг начин).

Начин на сместување и чување: Зрели, здрави, чисти, суви и избрани компири се чуваат на полици, во сандаци или прегради, а можат да бидат прекриени со песок или слама. Температурата да се одржува на 3-8 °C. Контролата во текот на чувањето да биде постојана.

ПОСТОЈАНИ СКЛАДИШТА

Постојаните складишта можат да бидат полукопани или надземни. Тие се најпогодни за чување и се градат за поголеми количини на компири. Овие складишта можат да имаат и одделение за прием, избирање и издавање производи, како и други помошни простории.



Сидан трап за складирање на компири

Услови за чување: Вентилацијата се обезбедува со помош на одводни и доводни канали. Температурата треба да биде од 2-8 °C. За регулирање на влажноста одредени делови од подот се од набиена земја преку која се поставува подвижен решеткаст под.

Начин на сместување и чување: Компирите се чуваат во специјални сандаци познати како бокс палети (сандак од 1м³ компири тежи 600 кг) кои се редат едни врз други. Помеѓу куповите од сандаци се остава 10 см простор заради циркулација на воздухот, а помеѓу нив по должина се остава доволно простор за поминување. Средниот премин треба да биде до 3м. Помеѓу секои 3 реда сандаци по висина се поставуваат подметнувачи за подобра циркулација на воздухот. Постојано треба да се контролира температурата. Ако се забележи температурата на надворешниот воздух да е пониска од температурата на воздухот во складиштето, се отвараат доводните канали. Кога температурата на надворешниот воздух е повисока отворот за вентилација се затвора.

При сите начини на чување да се внимава влажноста на воздухот во складиштето која треба да биде околу 90%, затоа што превисоката или прениската влажност е штетна.

Светлината е потребна само при чување на семенски компир, во друг случај таа е штетна.

Ако при чувањето се внесат влажни и оштетени компири тогаш првите две недели температурата во современиот магацина треба да биде 15°C со цел да испари вишокот на влага од клубените и полесно да се создаде калус=скрама=плутесто ткиво на оштетените и исечени делови од компирот.

Оптималните температури за чување на компирите се: за меркантилен 4-7 °C, семенски 3-4 °C, индустриски 7-12 °C, помфрит 5-8 °C и за чипс 7-12 °C

За спречување масовно ртење на компирите постојат хемиски средства наречени инхибитори кои го спречуваат ртењето и размножувањето на клетките. Како прашак се среќаваат туберит и туберофен, а како течност пертубир и луксан. Прашаците се користат 100-120гр на 100кг компир, а течностите се употребуваат со замаглување во количина 1 лит на 50 т компири. Компирите третирани со овие препарати може да се користат за исхрана по 42 дена од денот на третирање и по две недели од проветрување во магацинот каде е вршено третирање.