

Чување на органска пиперка (*Capsicum annuum*)

Плодовите на пиперка наменети за чување во свежа состојба најчесто се берат рачно.

Берба

Бербата на пиперка мора да биде изведена за време на постудените часови во текот на денот. Бербата се изведува со остри ножици. По берба тие се дезинфицираат со 70 % алкохол. Се препорачува во текот на бербата да се носат ракавици и да се применуваат сите мерки на добра хигиенска и санитарна пракса (да постојат санитарни јазли на нивата, да се оневозможи пристап на домашни и диви животни и сл.).

Плодовите се ставаат во гајби, а потоа се преместуваат во амбалажа за транспорт до објект за пакување. Амбалажата за берба треба да е од пластика, за да може брзо и лесно да се исчисти. Таа мора да пружи одредена заштита од гмечење и повреди. Амбалажата не смее да биде преполна, во спротивно може да дојде до механички повреди на плодовите ако се става една гајба на друга. Собраните плодови на пиперката не треба да бидат изложени на сонце повеќе од еден час. Собраната пиперка треба да се стави на место во сенка и што побрзо да се однесе на чување. Поголемиот број на сорти пиперка се берат во фаза кога плодовите не се потполно физиолошки зрели.

Собраните плодови мора да се транспортираат што е можно побрзо во објектите за пакување. За време на транспортот плодовите мораат да бидат заштитени од механички повреди, од сонце, дожд и прашина. Ипрегнирани материјали можат да се употребуваат за оваа цел (за покривање) и покрај тоа што ја намалуваат вентилацијата.

Сортирање и пакување на нива

Во последно време со цел намалување на загубите по берба се практикува пакување на самата нива. Меѓутоа при овој начин на пакување потребна е голема вештина на берачите. Заради брзината на работата особено е значајно да се внимава да не доаѓа до механички повреди на плодовите. Пакувањето на нива најдобро е да се применува кога има на располагање мали разладни единици или кога објектот за чување е во близина.

Сортирање

Благите пиперки се класифицираат во две класи:

I класа- Благите пиперки од оваа класа мора да бидат со добар квалитет, цврсти и практично неоштетени /нерасипани. Во однос на развојот формата и бојата мора да ги имаат карактеристиките на сортата и/или комерцијалниот вид со оглед на степенот на зрелост.

II класа – Оваа класа вклучува благи пиперки кои не се квалификуваат за да бидат во прва класа, но ги задоволуваат минималните барања за квалитет. Дозволените се следните мали недостатоци, ако пиперките ги задржуваат есенцијалните карактеристики во однос на квалитетот, квалитетот на чување и пакувањето: недостатоци во однос на формата и развојот, потемнети делови од сонце или слабо третирани повреди, малку суви површински пукнатини кои не надминуваат цела кумулативна должина од 3 см. Можат да бидат помалку цврсти, но да не се овенати. Држката може да биде оштетена или исечена.



Подготовка на плодовите за чување

Продуктите од бербата мораат да бидат внесени во објектот за пакување и да се чуваат на ладно, со вентилирање. Објектот мора цело време да се одржува беспрекорно чист. Често плодовите по бербата се доста валкани, со прашина или калливи. Затоа мора да се врши нивно миење.

Плодовите од пиперката мораат да поминат низ систем на четки со спреј за миење за време од 10 секунди. Плодовите со видливи знаци на гниење се отфрлаат пред миењето. Целиот систем мора да се проверува при работењето, а особено температурата на водата за миење која мора перманентно да се одржува. Температурата на топлата вода за миење на плодовите од пиперка од отворено поле и од пластични тунели е 56°C, а за плодовите од пиперка од стакленик 50°C. Машините

за миене на плодовите мораат да бидат потполно чисти по завршување на секој работен ден. Водата за миене мора да се менува (со свежа вода).

Зголемување на толерантноста на пиперката на ниски температури се применуваат топлотните третмани, односно изложување на ниски температури при чувањето или примена на ладни карантински третмани. Намалување на оштетувањата од ниски температури се постигнува и со употреба на пластични фолии. Полиетиленските кеси значајно ги намалуваат ваквите повреди на пиперката чувана на 5°C, додека пластичниот филм со кој се покриваат плодовите ги редуцира овие повреди за 91 % при подолго чување и дистрибуција.



Чување

Правилната применана температурните третмани во претчувањето и за време на чувањето има пресудно влијание за квалитетно и долго чување на пиперката и намалување на загубите. Плодовите од пиперката треба што побрзо по бербата да се оладат за да се намалат загубите на вода.

Пиперката се чува на 7°C. Пиперката може да се чува и на 5°C за време од две недели при што загубите на вода се намалуваат, но можни се оштетувања од ниските температури кои стануваат видливи по тој период. Зрелите и во боја плодови се помалку осетливи на повреди од ниски температури за разлика од зелените плодови. При чување на 4°C на плодовите може да се појават воденикави вдлабнатини и се зголемува можноста за појава на болести. Во рамките на оптимални услови за чување (ниски температури 5-7°C и висока релативна влажност 90- 95 %) плодовите од пиперка може да се чуваат околу 3 недели со мали загуби на квалитетот.

Намалување на загубите од вода се постигнува кога пиперката се пакува во перфорирани полиетиленски пакувања. Меѓутоа, со пакувањето се стимулира појавата на киселост, а исто така и намалување на нивото на обоеност. Пакувањето влијае на развојот на болести, посебно на температури од 14 и 20°C што ја ограничува должината на чување.



Црвените плодови од пиперка се помалку осетливи на повреди од ниски температури во споредба со зелените.

Плодовите од пиперка се осетливи на природниот хормон за зреење- етилен. Растенијата кои продуцираат етилен како што е домотот, јаболкото, крушите, никогаш не треба да се чуваат или пренесуваат заедно со пиперката.

Оштетувањата од ниски температури (chilling injury) се забележуваат по чување на температура под 7°C по неколку дена. Симптомите на оштетување вклучуваат вдлабнатини, омекнување на поединечни делови на плодот, појава на болести и промена на бојата на семената ложа и внатрешноста на плодот.

АПРЗ РЕ Скопје

Дипл.инг.агр. Зорица Јанкуловска Мицковска