

Чување на органски домот (*Lycopersikon esculentum*)

Со оглед на тоа дека домотот содржи висок процент на вода 95 %, е многу осетлив, потребно е правилно да се бере и соодветно да се чува.

Берба

Доматот наменет за свежа консумација се бере рачно. При бербата треба да се внимава како се берат плодовите, со нежно свртување околу осовината на плодот, без непотребни повреди на плодот или растението. Грубото берење доведува до видливи или латентни повреди. Рачната берба може да биде олеснета ако се употребуваат различни помошни средства кои бербата ја прават полумеханизирана. Доматот се бере механизано само кога е наменет за индустриска преработка. Доматот треба да се бере по ладно и суво време, најдобро е бербата да се изврши рано наутро, по росата или пред да се стемни. Многу да се внимава на хигиената на рацете со задолжително носење на ракавици и облеката се предуслови за спречување на микробиолошка контаминација (*Salmonella*, *Echerihia*).



При берба плодовите внимателно да се ставаат во контејнери, обложени со двослојна пластична фолија. Контејнерите мораат да бидат суви и чисти без присуство на земја и друга нечистотија. За време на бербата треба да се одвојуваат нагмечените или оштетените плодови од квалитетните.

Намалувањето на механичките повреди е еден од значајните фактори кој ја зголемува должината на траење на плодовите. Внимателното следење и намалувањето на несоодветните навики кај работниците, вклучувајќи го и процесот на сортирање, пакување и чување, доведува до продолжување на животниот век на чуваните плодови. Индикатори за квалитет на домотот се: свежина, цврстина, сјајна надворешност и униформна обоеност на плодовите.

Подготовка на плодовите за чување

По бербата прво треба да се намали температурата на плодовите, потоа да се отстранат повредените плодови, бидејќи се потенцијални извори за навлегување на патогени.

Доматот наменет за поодалечен пазар мора по бербата неодложно да се чува во услови на одложено зреење пред испорката на потрошувачите, за таа цел најдобро е контејнерите со топли плодови да се сместат во ладилници. Контејнерите треба да имаат помеѓу себе доволно растојание за да има сигурна циркулација на воздухот.

Регулирање на процесот на дозревање

Бидејќи во регулацијата на дозревање кај домотот од органско производство не се дозволени средства кои би го убрзале дозревањето (етилен), или успориле дозревањето (употреба на 1 МСП), единствена можност е примена на адекватни температури во зависност од фазата на зрелост. Во последно време за да се продолжи времето на чување, домотите се изложуваат на топлотни третмани. Топлотните третмани се најповолни во контролата на болестите при чувањето, а исклучуваат хемиско третирање, така што плодовите се здравствено безбедни. Нивната примена има за цел заштита од патогени, поголема од температурата и должината на изложување. Најчесто применувани топлотни третмани се во вид на: топла пареа, топол воздух и топла вода (температура од 50°C во траење од 15 секунди).

Оптималната температура за дозревање е помеѓу 18-20°C и релативна влажност до 90%. Просториите за дозревање на домотите (коморите) мора да бидат херметички затворени за да се осигура заштита од третирањето со етилен. При дозревање на домотот на температура од 10-13°C (ладно дозревање), се развиваат надворешни симптоми на нерегуларно зреење кај 50% од плодовите, а кај овие плодови се јавуваат и симптоми на внатрешно нерегуларно зреење (70 %).

Доматот кој што е наменет за дозревање може да се чува со плодната држка или без неа. Светло црвениот домот може да се чува околу 2 недели на температура од 10°C. Зрелиот домот подобро се чува на пониски температури, отколку оној наменет за дозревање. Неколку дена чување на температура од 5°C е препорачливо, но подолгото чување на таа температура може да доведе до губење на бојата, цврстината, надворешниот изглед и посебно вкусот. Потолно црвениот домот произведен во заштитен простор може да се чува на температура од 10-11°C. Помалку зрелиот домот прво се изложува на зреење на температура од 20°C, па потоа се става на чување на температура измеѓу 10-11°C.

Изложувањето на плодовите домот по бербата на многу ниска содржина на кислород има многу корисни ефекти како што се: намалување на интензитетот на дишење, инхибиција на создавање и делување на етиленот, забавување на дозревањето и намалување на физиолошкото разградување.

По различните третмани кои се применуваат на плодовите од домотот, по бербата, а пред да се стават на чување се пристапува кон сортирање.



Сортирање

Доматите се класифицираат во три класи:

„Екстра“ класа – Доматите од оваа класа мора да бидат со врвен квалитет. Мора да имаат цврста внатрешност и мора да ги имаат карактеристики на сортата во однос на форма, изглед и развој, без зелени зони и други недостатоци.

I класа- Доматите од оваа класа мора да бидат со добар квалитет. Мора да се цврсти и да ги имаат карактеристиките на сортата. Не смеат да имаат пукнатини и видливи зелени зони. Дозволене се мали недостатоци кои нема да влијаат на општиот изглед на производот, квалитетот на чување и пакувањето.

II класа- Оваа класа вклучува домати кои ги задоволуваат минималните барања за квалитет. Доматите секако треба да се цврсти (но може да бидат помалку цврсти од оние од I класа), дозволене се мали недостатоци кои нема да влијаат на општиот изглед на производот, квалитетот на чување и пакувањето.



Содржината на секој пакет со доमत треба да е униформен, и да содржи само плодови со исто потекло, сортност, тип, квалитет, со лого за органски производ.

Услови за чување

Температурата за чување на домотот зависи од степенот на зрелост на домотот. Домотот наменет за дозревање се чува на температура од 15°C. Кога се чува неколку недели на 11°C. Оптимална температура за созревање на зелениот домот 19,5- 20,5°C. На температура од 25°C созревањето на зелениот домот е брзо, но квалитетот значително се намалува.

Розевиот домот најдобро е да се чува на температура од 12°C. Продолжувањето на зреењето и патолошкото разградување не се запрени на оваа температура, така што плодовите може да се чуваат само кратко време. Зрелиот плод се чува на температура од 10°C, но само неколку дена.

Бидејќи домотот е тропски вид, сите температури под 10°C во текот на чувањето може да предизвикаат одреден степен на оштетување на плодот, а оние под 5°C предизвикуваат многу интензивни повреди кои брзо се појавуваат.

Релативната влажност за чување на домотот треба да се движи во границите од 90-95%. Високата релативна влажност е неопходна во одржувањето на добар квалитет во текот на чувањето на домотот како и во превенција во загуба на вода (десикација).

Нарушувања во текот на чувањето

Плодовите кои се наменети за дозревање стануваат осетливи на повреди на температура под 13°C. Кај зрелите плодови оштетувањата настануваат на околу 4°C. Повредите на ниски температури кај домотот се карактеризираат со одложување-задржување и блокирање на појавата на боја и поголема осетливост на болести. Оштетувањата од измрзнување започнуваат на температура од -1°C. Животниот век нагло се намалува при високи температури, како на поле така и во текот на чувањето.

Компатибилност во текот на чувањето

За време на чувањето или транспортот, плодовите на домотот може да се мешаат со други земјоделски производи. Некои производи како што се дињи, банани или јаболки кои ослободуваат етилен, ќе го збрзаат процесот на зреење на домотот ако се наоѓаат во нивна близина. Кога домотот наменет за дозревање и зрелите плодови се чуваат заедно се препорачува температура од 13°C.

АПРЗ РЕ Скопје

Зорица Јанкуловска Мицковска

Помлад соработник