

## БЕРБА , ПАКУВАЊЕ И ЧУВАЊЕ НА АКТИНИДИЈА



Во Струмичкиот регион овие денови е во тек бербата на актинидија , бидејќи е достигната ботаничката , односно бербената зрелост . Кај оваа овошје визуелно тешко се одредува моментот за берба затоа што нема јасно видливи промени на плодовите па затоа препорачуваме на производителите пред да започнат со берба да извршат мерење на суви материи достигнати во плодовите со помош на рефрактометар . Ако не сте во можност да извршите мерење , во наши услови вообичаено оваа култура за берба стасува при крајот на месец октомври и почеток на ноември .

За да се пристапи кон берба минималната зрелост на плодовите треба да биде најмалку 6.2 % суви материи а плодовите кои се бераат за подолго чување при бербата треба да содржат 8 – 10 % суви материи за да нема проблеми со понатамошното созревање во магацинскиот простор , бидејќи ќе ја немаат соодветната арома и квалитет . Плодовите не треба да се берат кога е влажно бидејќи се појавуваат темни дамки , се берат при суво време



Пакувањето на плодовите од актинидија може да се врши во дрвени и пластични гајби со висина од околу 25 – 30 см на тој начин се спречува дехидрацијата на плодовите или во картонска амбалажа .



Актинидијата може да се чува долго време , зависно од начинот на складирање , здравствената состојба и од самата кондиција на плодовите . Вообичаено плодовите можат да се чуваат од 45 – 180 дена . Во простории кои што се прилагодени за чување како што се подруми и слично , пожелно е да се стават садови со вода или пак да се попрска подот со вода за да има воздушна влага . Најдобро и најдолго плодовите се чуваат во ладилник од 5 – 6 месеци на температура од 0 – 1 °C .

**Дипл.инг.агр. Катерина Колева**

**АПРЗ – РЕ Струмица**