

## Чување на свежо овошје

Чувањето на овошјето има за цел да го сведе на минимум животниот процес на плодовите и со тоа да ја продолжи нивната трајност. Зимските сорти јаболка и круши чувани во плодочувалишта постепено дозреваат и при тоа го добиваат карактеристичниот вкус. Складирајќи го овошјето во плодочувалиштата, пазарот се растоварува од одделните овошни видови во сезоната на нивното зреење и се обезбедува рамномерна распределба, подолготрајна потрошувачка и поединична цена на плодовите.

Трајноста на чуваните плодови е зависна од повеќе фактори, пред се од интензитетот на процесите кои се одвиваат во плодовите – (транспирација, дишење, физиолошки особини на плодот, степенот на зрелоста при берењето и др.). Исто така трајноста на плодовите во голема мера е зависна од применетата агротехника во овоштарникот. Плодови добиени од овоштарник одгледуван под угар - како чиста култура подобро се чуваат, отколку во овоштарник одгледуван под затревена површина.



Слики од плодови од јаболка и круша, паковани во дрвена и картонска амбалажа

### Услови за чување на плодовите

За успешно и подолготрајно чување на плодовите во свежа состојба, неопходно е да се исполнат одредени услови и тоа:

- плодовите да бидат здрави, без механички повреди;
- без последици од напад од штетници и болести;
- да се собрани навреме и во што пократок рок;
- да се со средна големина и
- да припаѓаат на иста сорта

Условите кои ги смалуваат физиолошките процеси на плодовите и помагаат за одржување на нивниот квалитет со максимална должина на траење (чување) се сметаат за оптимални. Интензитетот на биохемиските процеси на чуваните плодови главно зависи од температурата и релативната влажност на воздухот во плодочувалиштето. Квалитетот на чуваните плодови значи ќе биде зависен од споменатите фактори и сортните особини. Во исти услови на чување разните сорти нееднакво се однесуваат. Поради тоа постојат и различни плодочувалишта во кои се обезбедуваат оптимални услови за чување на одредената сорта. Постојат обични плодочувалишта во кои не се вградени уреди за регулирање на топлотниот и влажниот режим во просторијата. Во нив можат да се чуваат некои зимски сорти јаболка и круши и подолго време (3-5) месеци, а притоа да не се

изгуби од квалитетот на чуваното овошје. Денес постојат плодочувалишта – ладилници во кои има контролирана атмосфера . Сортите од оделните овошни видови кои имаат поголеми барања во поглед на условите за чување можат во вакви услови долго време да бидат чувани а при тоа да не изгубат од својот квалитет. Во ваквите плодочувалишта – ладилници се внесуваат само здрави и чисти плодови класирани, со што се врши и рационално користење на коморите и енергијата за ладење на просторијата и плодовите. Регулацијата на температурата се врши зависно од принципот на кој работат компресорите. Ладилниците можат да бидат со различни капацитети зависно од потребите. Тие се обично составени од повеќе комори каде се чува овошјето, машинско одделение со уреди за класирање и пакување. Зимските сорти јаболка и круши се чуваат при температура од еден до три степени и 85 - 90% влажност на воздухот. При повеќе месечно чување на плодовите во контролирани услови, загубите во тежина - кало од транспирација не се повеќе од 2- 4% на спрема 15-20% загуба од плодовите од истите сорти, чувани во обични плодочувалишта.

Изработил:

Дип. инг. агр. Ламбе Куциноски

АПРЗ РЕ - Струга