

Чување на јаболката – ладилници

Основните поставки на технологијата за чување, се насочени на условите со кои се забавуваат процесите на дишењето, намалувањето на интензитетот на транспирацијата и спречувањето на развојот на патогените микроорганизми на плодот. Во современата технологија се користат три основни фактори со чија помош се управуваат процесите на созревањето на плодовите во складовите, тоа се: температурата, релативната влажност на воздухот и составот на атмосферата. Затоа веќе не може да се замисли современо производство на овошје, особено јаболка и круши, без ладилници, како и разладни уреди во продавниците за овошје.

Ладилниците се градат од погоден материјал, со термичко-изолациони карактеристики, двојна покривна конструкција и воопшто многу материјал кој изолира, односно обезбедува херметичност. Капацитетите на ладилниците, зависат од многу фактори, пред сè, од количеството овошје што ќе биде чувано и тоа 50-70% од вкупното производство да биде со јаболка. Современото успешно чување на производите со мали загуби, бара изградба на постројки, во кои ќе можат да се обезбедат сите потребни оптимални услови за успешно чување на овошјето. Според тоа, ваквите складишта можат да бидат:

- магацини за овошје и зеленчук кои се проветруваат по природен или механички пат и
- ладилници (со општа намена, специјализирани или комбинирани со неладени простори).



Општите физички услови потребни за чување на свежи леснорасипливи прехранбени производи уште при изборот на локацијата и изградбата на ладилниците треба да ги исполнуваат следните услови: ладилникот – складот, треба да биде без дневна светлина, односно треба да е мрачен; да има обезбедена можност за добро проветрување; во складишниот простор да се обезбеди одржување на зголемена релативна влажност на воздухот, но самиот објект не треба да биде влажен; складишниот простор мора да биде топлоотно изолиран од надворешни влијанија, така што во него да се одржува константна и изедначена ниска температура од околу 0 C° (приближно од +6 до – 1C°), а во одделни комори да бидат термички изолирани и во нив да може да се одржуваат константно ниски температури кои се движат од околу – 20 (од -18 до -28 C°). Основен предуслов, независно каде се гради складот – ладилникот, при изборот на локацијата, таа мора да биде поврзана со добра сообраќајница, со производните објекти – насадот и со пазарите. Објектот треба да биде обезбеден со рационално снабдување со електрична енергија и доволни количини бактериолошки и хемиски чиста вода, како и да се обезбеди канализирање на отпадните води. Постои дилема, дали да се градат големи капацитети или повеќе мали. Големите комори – ладилници лесно можат да се прилагодат за чување на разни производи со тоа

само ако се намали густината на стокирањето, се разбира во рационални размери. Искуството покажува дека јагодестото – ситното овошје, најдобро се чува во мали специјални комори со силна разладна опрема 150-200 фригории на час за 1м^3 и со силна вентилација чиј коефициент на циркулација е 100. За другото овошје – помалку чувствително (јаболка, круши и сл.) подобро е да се градат големи ладилници чии комори ќе имаат простор од 1200 м^3 (30 x 40 м) и со височина 7-9 м, во кои комори ќе можат да се стават над 6 слоеви бокс палети.

Дип.инг.агр.Ламбе Куциноски

АПРЗ РЕ Струга