

Правилно складирање и чување на компирот во текот на зимата

Во зависност од сортата времето на вадење на компирот е различно, најчесто е крај на август или почеток на септември. Во време кога надземниот дел од растението целосно ќе се исуши. Компирот се вади кога е суво да не се задржува влажна земја на клубените, која подоцна може да биде извор на патогени и да доведе до скапување во складиштата.



Компирот треба да биде здрав, сув и неоштетен. Клубените кои се заразени и механички оштетени треба веднаш да се одвојат, доколку на клубените има остатоци од земја, кал треба да се измијат и потоа да се исушат. Сушењето на компирот да биде во сенка (најдобро се суши на температура од 10 – 15°C) бидејќи на сонце клубените добиваат зелена боја (се создава хлорофил) и при тоа се создаваат материји кои се штетни за исхрана на луѓето. Појавата на зелената боја е показател дека во клубените се наоѓа зголемено количество на алкалоидот соланин. Тој компир при употреба треба добро да се излупи ако е зелен и во средината не се употребува за јадење. Во исхраната не се користат клубени компир кои содржат повеќе од 20 мг соланин.

По сушењето компирот се класира на здрави клубени кои ќе се подготват за чување и оштетени клубени кои побрзо ќе се искористат или исфрлат. Класирањето се врши и по големина, покрупните клубени се оставаат за употреба за подоцна бидејќи подолго остануваат свежи, и поситните компири може успешно да се чуваат, но може да се одвојат и чуваат како семенски компир за наредната сезона (исклучиво само здрави клубени).

Ртењето на клубените е најголем проблем кој се јавува во неколку наврати во текот на зимата и видно ја намалува свежината на клубените, тежината како и загубата на скроб. Периодот на мирување е вонглавно сортна одлика некои сорти во зависност од нивните физиолошки карактеристики започнуваат да `ртат многу рано после бербата. Во случај кога компирот се чува повеќе месеци се препорачува негово третирање

„запрашување “ со хемиски средства наречени уште „инхибитори“ за спречување на `ртењето и размножување на клетките.



Од хемиските средства најчесто се користат прашива како туберит и туберофен. Прашивата се употребуваат во доза од 100- 120 гр/100 кг компир. Со запрашување со овие средства компирот неколку месеци нема да `рти, ќе остане свеж и сочен. Важно е да се знае дека ова средство е регулатор на растот и неговата каренца е 42 дена, и овој компир не се користи за исхрана во наредните месец и половина. Дел од компирот кој ќе се користи во овој период не се третира исто така не се третира компирот кој се планира да се користи како семенски наредната сезона. Компирот кој бил запрашен обавезно пред употреба треба да се измие со вода.

Просторијата каде се чува компирот треба да биде темна, ладна и сува, чиста и дезинфицирана. Оптимална температура за чување на компирот е од 8 – 12°C , релативна влажност на воздухот од 90 -95 %. Компирот мрзне на температура од - 2°C . Чувањето на компирот може да биде и во трапови. Траповите може да бидат површински и земјани, со обезбедена хоризонтална и вертикална вентилација, со цел да се сочува компирот , да биде здрав и да не изгуби од тежината.

Компирот се пакува во гајби (дрвени и пластични) или во мрежести вреќички. Важно е да има воздух, но никако не се користат за пакување најлонски вреќи или пластични кутии.



Компирот почесто треба да се прегледува најмалку 1-2 пати месечно да не има скапани или из`ртени клубени. Компирот треба да се чува одвоено од кромид и овошје

бидејќи лачат етилен кој доведува до порано `ртење на компирот. Исто така компирот треба да се чува и од глумци и од други глодари.

АПРЗ РЕ Скопје

Зорица Јанкуловска Мицковска

Помлад соработник