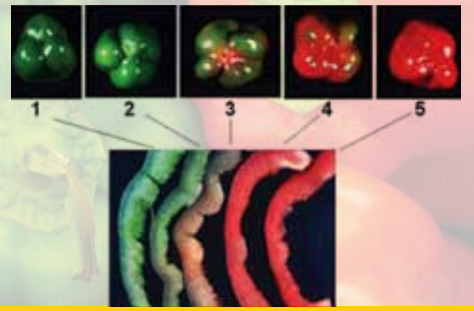
Микробиолошки и физички појави за време на чување



Фази на созревање



Црни точки
Ервинија



Позеленување
Алтернарија



Оштетување од сонцето



Розово гниење

Приспособување и составување на текстот:

Проф. д-р Крум Бошков,
Факултет за земјоделски науки и храна – Скопје,

Ловре Ристевски,
поранешен менаџер на ланец на вредности за свежо овошје и зеленчук и пристап до финансии на АгБиз програмата - Скопје

Мислењата изразени во прирачникот не ги изразуваат ставовите на Агенцијата на САД за Меѓународен Развој или на Владата на Соединетите Американски држави.



Прирачник за берба и складирање на пиперка

од предавањата и презентациите добиени од курсот за постбербени технологии организирани од Универзитетот „Дејвис", Калифорнија, САД.

Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham and Adel A. Kader
Department of Plant Sciences, University of California,
Davis, CA 95616

USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

AgBiz Program

пиперка пиперка пиперка

Зрелост

Основни параметри на зрелоста се бојата со минимум 50%, големината и цврстината.

Берба и пакување

Пиперките се берат рачно, се транспортираат до центарот за пакување, се истураат на ленти со вода во која е растворен фунгицид. Со движењето на водата низ лентата, пиперките се мијат и дезинфицираат, подвижна лента ги крева од водата, се мијат со чиста вода, силни вентилатори ги сушат, а потоа се префрлаат на сортирачките ленти. Сортираните пиперки се пакуваат во кутии, кутиите се редат во палети и се носат во складот за чување. За пиперката, доколку постојат услови, се применуваат високи температури за дезинфекција и прскање со восок за дополнителна заштита по миењето.

Складирање

Пиперките се складираат за краток период поради опасноста од губење на влагата и појава на збрчкување на лушпата. На температура од 7,5°C е возможно складирање за време од 3 до 5 недели. На температура од 5°C должината на складирањето изнесува две недели, но по овој период се јавуваат последици од ниската температура како гниење, обезбојување, омекнување. Најпогодна релативна влажност на воздухот е над 95-98%. Губењето на влага веднаш се одразува на цврстината на пиперката.

Контролирана атмосфера

2-5%02 + 2-5% CO_2



Микробиолошки болести

Во текот на складирањето бактериите и габите се причина за големи загуби во тежината и квалитетот на производот. Главни болести се сивото гниење, алтернаријата и мекото гниење. Алтернаријата најдобро се избегнува со складирање на препорачаната температура од 7,5 °C.

Botrytis Сиво гниење	Сивото гниење е значајна болест кај пиперката. Превенцијата во насадот, бербата и пакувањето го спречува развојот на оваа болест. Се развива одлично на препорачаната температура. Високата содржина на CO2 над 10% ја контролира болеста. Температура од 55°C за време од четири минути ефикасно го спречува развојот на болеста.

Физиолошки повреди

Chilling injury Мрзнење	Температури под 7,5°C, околу 5°C, предизвикуваат појава на вдлабнатини, гниење, обезбојување и омекнување.
Blossom end rot Поцрнување на крајот од цветањето	На крајот на цветањето се јавува обезбојување или остра темна повреда од сонцето. Причината е недостиг на вода и калциум во услови на високи температури и интензивен пораст на пиперката.