Микробиолошки и физички појави за време на чување



Шеми со нијанси на боја како индикатори на зрелост



Степени на зрелост



Модринки од удари



Кружни пукнатини



Точкести вдлабнатини



Радијални пукнатини

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

Литература:
http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_9.pdf
http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_3331.pdf

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

Прирачник за берба и складирање на цреши



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

цреши цреши цреши

Зрелост

Главните критериуми за одредување на зрелоста кај црешата се промената на бојата на лушпата и растворливите материи. Минимален индикатор е светлоцрвена боја на лушпата и 14-16% растворливи материи зависно од сортата. Црвена махагони боја на лушпата се препорачува за берба на сортите „брукс", „гарнет", „руби", „туларе" и „кинг". За таа цел се користат прирачници во кои се дадени слики од бои кои одговараат на различна зрелост. Зеленкастото месо често е знак на свежина и квалитет. Индикатори на квалитетот на вкусот се растворливите материи, киселините и односот на растворливите материи кон киселините. Црешите се берат во полна зрелост, кога имаат најдобри сензорни карактеристики.

Берба и пакување

Плодовите се берат рачно, внимателно се редат во мал пластичен сад врзан со широки каиши на грбот на работникот. Малите гајби се редат на тракторска приколка, се носат во центарот за пакување каде што се сортираат и пакуваат. Се отстрануваат сите плодови кои имаат пукнатини, повреди од птици, брчкање, гниење и изобличување, се ладат со вода за време од 7 до 10 минути и температурата се спушта на 11°C, во водата се додава хлор или се прскаат со фунгициди и се пакуваат.

Складирање

Зависно од сортите, на температура од 0°C времето на складирање изнесува 2-3 недели.

Температура

Препорачаната температура изнесува од -1 до 0°C (-0,5 ± 0,5°C).

Црешите се многу чувствителни на високи температури и затоа се препорачува да се оладат до 0°C најмногу за четири часа. Се препорачува ладење со вода бидејќи форсираното ладење со воздух предизвикува сушење на петелките.

Релативна влажност

Влажност од 90 до 95%. Високата релативна влажност е многу значајна за одржување на зелената боја на петелките.

Контролирана атмосфера

3-10% O2 + 10-15% CO_2. Количество на O_2 помало од 1% предизвикува појава на точки и нетипични миризби.

Количество на CO_2 над 30% ја менува бојата на лушпата во кафеава и доведува до појава на нетипични миризби.

Физиолошки повреди	
Појава на дупчиња	Резултат на колабирање на клетките под лушпата од удари.
Нагмечување	Нагмечувањето е резултат на ударите во текот на бербата. Се препорачува внимателно ракување при берба и за време на пакување.

Микробиолошки болести	
Monilia fructicola Кафеаво гниење	Монилијата е најважната болест која се јавува кај коскестото овошје по бербата. Инфекцијата се случува за време на цветањето, а болеста се развива најчесто по бербата. Мерки за ограничување на болеста се предбербена заштита со фунгициди, хигиена во насадот, алатот, садовите и работниците и соодветно ладење за време на складирањето. Исто така, се употребува постбербена заштита со фунгициди.
Botrytis cynerea Сиво гниење	Сивото гниење е болест која е изразена во влажна пролет. Во ладилник се развива доколку плодовите се заразат за време на берба и пакување. Избегнувањето на механички повреди и добрата контрола на температурата се ефикасни мерки
Rhizopus Rot	Складирањето на плодовите под 5°C ја држи под контрола оваа болест.