Микробиолошки и физички појави за време на чување

Сиво гниење – botritys

Сино гниење – penicilinium

Мрзнење на зрното

Повреди од сулфурот (SO^2)

Приспособување и составување на текстот:

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

Ловре Ристевски,
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_1913.pdf
http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_1932.pdf http://postharvest.ucdavis.edu/Pubs/Pub_Desc_1934.pdf

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 трпезно грозје

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

грозје грозје грозје грозје

Зрелост

Зрелоста на грозјето се утврдува врз основа на содржината на сувите материи изразени како брикси. За повеќето сорти поволната вредност за европскиот пазар и за чување во ладилник изнесува 14%, а за домашниот пазар е 16-18%, Поволниот однос на шеќери и киселини изнесува 20:1.

Берба и пакување

Бербата на грозјето започнува рано наутро и завршува кога температурата на грозјето ќе достигне 26,7°C. Грозјето се бере рачно, се реди растресито, во еден ред, во гајби на чие дно се наоѓа сунѓер или картон, до транспортот се покрива со навес, мрежа или се остава во сенка, брзо се транспортира до центарот за пакување, најдоцна еден час од почетокот на бербата. Со предладење, со ладен воздух кој се движи со брзина од 0,5 до 1 м/сек се спушта температурата на грозјето до 16°C, по најкраток пат се префрла до работникот бр.1 кој го чисти и уредува гроздот, го става во помала гајба која работникот бр.2 ја нагодува на потребната килажа, грозјето од измерената гајба работникот бр.3 го пакува во картонски кутии. Картоните се редат во палети, кои потоа форсирано се ладат. Грозјето треба да постигне температура од 0°C, за време од 12 до 36 часа од почетокот на бербата.

Складирање

Пожелно е предладење. Доколку нема предладење, грозјето постигнува температура од 0°C за време од три дена и во тој случај загубите на тежината изнесуваат над 2,4% што веднаш се одразува на засушување на гроздинката.

Температура

Во ладилник се складира на -1 до 0°C со брзина на воздухот 3-10 м/мин.

Релативна влажност

Влажноста треба да биде 90-95%. Загубата на тежина над 3% се манифестира со неповратно сушење на гроздинката. Фумигација (CO2)
100 ппм/ч на 0°C, секој 7-10 дена, вкупен CO2 во грозјето = 10 ппм

Фумигација (CO_2)

100 ппм/ч на 0°C, секој 7-10 дена, вкупен CO^2 во грозјето = 10 ппм

Контролирана атмосфера

O_2 = 2-5% + CO_2 = 2-5%

Микробиолошки болести

Botritys cynerea Сиво гниење	Сивото гниење е најчестата болест која го напаѓа трпезното грозје. Се развива површински и во внатрешноста на зрното. Заболените зрна внесени во ладилникот се потенцијален извор на зараза. Се развива и на температура од -1°C. Со третирања со CO_2 секоја недела инфекцијата се задржува во инфицираните зрна со што не се дозволува да се шири.