

BERBA, ČUVANJE I SKLADIŠTENJE AGRUMA

Berba agruma u našim uvjetima se često obavlja nešto prije potpunog zrenja, zbog bojazni da ne dođu rani mrazevi. Iako je to opravdan razlog, ne bi se smjelo brati prije predviđenog vremena. Prve mandarine se počinju brati krajem rujna i tijekom cijele jeseni. Ukasnu jesen počinje berba naranči. Za početak berbe vrlo je važno znati odnos šećera i kiseline. Kod mandarine Unshiu, plodovi su najukusniji kad su još većim dijelom kore zeleni ili kad se tek opaze počeci žućenja. Kad plod posve poprimi žuto-narančastu boju, on je prezreo.

Kod limuna nije toliko potrebno paziti na vrijeme zrenja jer se beru kad počinju mijenjati boju od zelene u žutu i kad postignu određenu krupnoću.

Kod naranče je kao i kod mandarine, kiselost je potrebna jer prezreli plodovi gubitkom kiseline malo gube svojstveni okus. To je posebno važno za mandarinu (Unshiu), ali i za naranče “žutog mesa”. Naranče “crvenog mesa”, iako im je pokorica potpuno dobila narančastožutu boju, moraju još odležati u skladištu nekoliko tjedana. U našim prilikama ranije berbe, trebaju odležati od jednog do dva mjeseca, dok ne dobiju izrazito crvenu boju mesa. Okus crvenih naranči u vremenu dok im je meso još žute boje, ne razlikuju se okusom od ostalih naranči prirodno žutog mesa. Ako se crvene sorte naranči (Moro, Tarocco) puste da naknadno završe fiziološko zrenje, poprimit će ne samo više ili manje crvenu boju mesa, već će dobiti i poseban sortni okus kakav imaju naranče crvene boje mesa.

Berbu bi trebalo obavljati po suhom vremenu, a također bi i plodovi trebali biti suhi

¹ Stanislav Štambuk, dipl.ing. agr. – Viši stručni savjetnik u HZPSS



jer takvi bolje podnose transport i manje su podložni kvarenju i napadu bolesti.

Nakon berbe, plodove agruma treba uskladištiti. Potrebno je obaviti dezinfekciju voća u skladištima, s obzirom na mnoge opasnosti zaraze, razne skladišne bolesti i štetnike, temperaturu, vlagu i druge faktore. Najčešća oštećenja koja su uzrokovana bolestima su **siva plijesan, zelena plijesan i trulež središta**.

Oštećenja koja nastaju izazvana uvjetima čuvanja su **dermatoza i nekroza**.

Plodovi se čuvaju u rashladnim prostorijama pri temperaturi od 5 -9 stupnjeva C i uz relativnu vlagu od 70- 80%. Mogu se čuvati u tzv. kontroliranoj atmosferi, bez ugljičnog dioksida i sa 10 -15% kisika. Naranče su posebno osjetljive na povećani postotak ugljičnog dioksida i manjak kisika.

Za čuvanje manjih količina za potrebe familije, plodovi se mogu zamotati u papir ili slamu i složiti u sanduk ili u plastičnu vrećicu, koju je dobro probušiti i držati na temperaturi do 10 stupnjeva C. Također se plodove može složiti u neku veću staklenku i na vrh staviti jedan tanjurić u koji se nalije voda.

review paper

HARVESTING, PROTECTING AND STORING CITRUS FRUITS

Summary:

Citriculture in Croatian coastal area (middle and south), has been known from ancient times.

Limited citriculture in Croatian area is caused by climate factors. Many citrus fruits growers sometimes experience disappointment, all because they are not sufficiently familiar with sorts of citrus fruits that are appropriate for Croatian growing areas. Then, there is the lack of knowledge of certain diseases and pest and their suppression, as well as of many other factors that influence the right and successful citrus fruits growing. It is necessary to know the climate circumstances and agrotechnical measures for the protection of citrus fruits from coldness and winter cold winds, and the appropriate way of harvesting and storing fruits.

