

Vanes Husić, Strokovnjak agronom Kluba Gaia (link www.klubgaia.com)

Skladiščenje sadja

Skrb za sadje se ne konča s pobiranjem. Tudi ko je že v zabojčkih, je potrebno sadju zagotoviti ustrezne pogoje, ker ga bomo le tako uživali vse do pomladi.

Vrste sadja



Za ozimnico, oziroma prezimovanje sadja doma, uporabljamo predvsem jabolka in za krajši čas tudi hruške in kakije. Ostalo sadje zmrzujemo, sušimo ali predelamo marmelade, kompote in podobno. Podatki v članku so namenjeni shranjevanju predvsem jabolk, ker ta zdržijo najdlje v naših pogojih.

Pogoji za shranjevanje



Plodovi, ki jih nameravamo shranjevati daljši čas, recimo preko zime kot ozimnico, morajo biti čim bolj podobni. To pomeni, da so enake velikosti, enako zreli. Skupaj ne dajemo npr. zelenih jabolk (nezreli) in tistih, ki so se že obarvali na rumeno ali rdečo (zreli). Plodovi za shranjevanje naj bodo čvrsti, ker so tako bolj odporni na pojav gnilobe.

Čist prostor je osnova shranjevanja. Tako je zelo pomembno vse počistiti in če je mogoče še razkužiti. Stene lahko prebarvamo z apnom in tako uničimo možne nevarne kužne mikroorganizme. Prav tako naj bo razkužena oziroma očiščena vsa embalaža (zaboji), v katerih imamo shranjeno sadje.

Pri skladiščenju v zabojih in zabojčkih je pomembno, da sadje, ki je izrazito mehko, ko dozori, zložimo le v eno plast. Tu je poudarek na hruškah, kakiju in kiviju.

Temperatura

Osnova shranjevanja sadja v zabojih je ustrezna temperatura. Ta vpliva na dozorevanje, izgubo teže in pojav skladiščnih bolezni. Nižja temperatura pomeni upočasnjene procese in s tem daljše skladiščenje. Za sadje naj bo temperatura čim bližje ničli, okoli 2 - 5 °C, a ne sme zmrzovati. V primeru zmrzovanja bodo plodovi propadli.

Vlaga

Voda je naslednji pomembni dejavnik, saj se sadje sestavlja pretežno iz vode. Zato naj bo v prostoru za shranjevanje visoka zračna vlaga (80 – 92 %). Če bo nizka, bo prišlo do izgube vode v medceličnem prostoru in veneja - sušenja plodov.

Kisik

Tudi plodovi dihajo in če ni kisika, potem pride do previsoka količine ogljikovega dioksida in plodovi propadejo. Zato je pomembno prostore redno zračiti, predvsem kleti in garaže, da enostavno dovedemo svež zrak, z dovolj kisika. Prostore zračimo vsaj trikrat na teden.

Dozorevanje

Etilen je hormon, ki ga izloča zrelo sadje, zato neprezračena klet, polna jabolk, tako lepo diši. V zraku je veliko tega hormona, ker pomeni hitrejše dozorevanje. Zato je res nujno redno zračenje. Če zraven skladiščimo kaki, kivi ali katero drugo sadje, bo ta zelo hitro dozorel. Zato druge vrste sadja, kot so hruške, kivi in kaki skladiščimo v drugem prostoru.

Če želimo kaki in kivi (in drugo sadje) hitro dozoreti, potem jih zložimo med zrela jabolka ali banane, saj bodo tako hitro zrela (se »omedila«). Proces bo najhitrejši, če na zrela jabolka zložimo sadje, ki ga želi zoreti in vse skupaj zavijemo v polivinilno vrečko. Proces bo vzel le nekaj dni.

Kaj pa če nimam kleti?

Če je jesen zelo dolga in zelo topla, potem shranjevanje v notranjih prostorih pomeni veliko težavo. V tem primeru prestavimo sadje v najhladnejše prostore našega prebivališča. Če nimamo nobenega hladnega prostora, potem lahko shranjujemo sadje zunaj, pod streho ali v zavetnem kotu balkona. Le v primeru temperature okoli ničle, sadje enostavno prekrijemo s kartonom in staro odejo. To bo delovalo le do nekaj stopinj pod ničlo, potem pa bo sadje zmrznilo. A vseeno ga bomo imeli kar lep čas zunaj.

V skrajnem primeru sadje zložimo v plastično vrečko in jo zapremo. Na ta način zmanjšamo dihanje, saj sadje uporabi O₂, ki je bil na voljo in proces dozorevanja se ustavi. A na ta način lahko imamo le manjše količine, krajši čas.

Bolezni

V veliki večini primerov gre za fiziološke bolezni, kar pomeni, da je sadje propadlo zaradi:

- neugodni rasti in vremenskih pogojev tekom rasti
- napačnega skladiščenja
- prepoznega ali prezgodnjega obiranja.

Tekom skladiščenja oziroma pri uživanju teh plodov, pogosto ugotovimo naslednje bolezni, ki so tudi fiziološke, saj gre za pomanjkanje določenih hranil:

- grenka pegavost (pomanjkanje kalcija)
- stekleni plodovi
- rjavo meso plodu
- trdi kristali v mesu.

Takšnih težav se enostavno rešimo z rednim in pravilnim gnojenjem v začetku, tekom in na koncu vegetativne sezone. Za gnojenje uporabljamo organsko gnojilo Plantella Organik, ki je dovoljeno tudi v ekološki pridelavi. Drevesa, ki bujno rastejo in imajo plodove z naštetimi

težavami, v večini primerov potrebujejo večje količine kalcija, ki jim ga dodamo jeseni in spomladi z gnojenjem s sredstvom Plantella Kalcivit. Sredstvo lahko uporabljamo v kombinaciji z omenjenim organskim gnojilom.

Škodljivci



Pozimi ne tekne skladiščeno sadje le nam, temveč tudi mišim in podganam. Ker skladiščne prostore redno zračimo, je pomembno, da na okna in zračnike namestimo žičnato mrežo in preprečimo dostop do sadja. Ni nevarno le dejstvo, da ti škodljivci pojedjo sadje, temveč prenašajo veliko bolezni, zato so nevarni njihovi iztrebki in urin. Da zmanjšamo možnost uničenja sadja, nastavimo Ratimor Brodifacoum mehko vabo. Vabo namestimo na več mest v skladiščih prostorih, da uničimo morebitne škodljivce.