

PRAVO VREME ZA BERBU JABUKE?

Zrelost plodova u momentu berbe ima odlučujući uticaj na njihovu sposobnost čuvanja i kvalitet posle uskladištenja.

Prerana berba daje plodove koji su nedovoljno razvijeni, sa sledećim karakteristikama: nezadovoljavajuća krupnoća i obojenost, netipičan ukus, veća osetljivost na neke neparazitarne bolesti čuvanja kao što su posmeđivanje pokožice i gorke pege.

Nasuprot tome, ***prekasna berba*** dovodi do stanja plodova koje se manifestuje tipičnim ukusom (povećan sadržaj šećera, razvoj pune arome), ali istovremeno značajno umanjuje sposobnost čuvanja plodova: brzo opadanje nivoa kiselina i čvrstoće mezokarpa, pojava brašnjavosti. Odlaganjem momenta berbe, proizvođači se izlažu riziku opadanja plodova, pojave staklavosti kod pojedinih sorti, razvoju gljivičnih oboljenja I prezrevanje plodova u toku čuvanja.

Postupak berbe

Za većinu sorti jabuke preporučuje se probirna berba u 3 - 4 navrata, tako da se u svakom navratu ooberu plodovi povoljne zrelosti. Plodovi namenjeni dužem čuvanju treba da se beru pažljivo, zajedno sa peteljkom, po mogućnosti da su dobro obojeni (kod obojenih sorti), da su čisti, neoštećeni i bez vidljivih simptoma parazitarnih I neparazitarnih oboljenja. Različite vrste povreda, pre i za vreme berbe, u velikoj meri utiču na veću pojavu parazitarnih (gljivičnih) oboljenja tokom čuvanja, ali i na veći gubitak mase

Dipl.ing Snežana Dragičević-Filipović