Berba, skladištenje i čuvanje malina

Malina dozreva krajem juna ili 25-30 dana od početka cvetanja. Razlika u sazrevanju ranih i kasnih sorti je 8-10 dana, a sazrevanje i berba traju 15-30 dana i to u više navrata.

Berba je najosetljiviji momenat u tehnologiji gajenja maline. Zbog toga je dobra organizacija berbe presudna za makimalno iskorišćenje berbe. S obzirom da je sve teže naći radnu snagu , sve se više koristi mehanizovana berba maline.

Obuka berača je veoma bitna, jer su plodovi osetljivi na dodir i malipulaciju, pa lako može doći do ostećenja tkiva i ubrzanog kvarenja ploda.

Maline se beru kada plod poprimi svetlo crvenu boju, pre dostizanja pune tehnolške zrelosti,ali je potrebno da dobije karakterističnu boju i ukus sorte. Tada se lako odvaja od lože i ne gnječi se. Ako se zakasni sa berbom , plod poprima tamnu nijansu , ima bolji ukus , ali se loše transportuje i čuva. Ako je plod namenjen dužem transportu do tržišta, tada se bere s peteljkama. Berba se obavlja svakog drugog ili trećeg dana i pakuje u posebnu ambalažu. Od presudnog značaja je brz transport plodova u hladnjaču ili na tržište. Svaki sat kašnjenja prenošenja plodova u hladnjaču posle berbe umanjuje spospbnost čuvanja plodova za jedan dan.

Plodove maline nakon berbe možemo slati na tržište u svežem ili zamrznutom stanju. Sveži plodovi se nakon berbe brzo rashlađuju do temperature od 0°C, a zatim šalju na tržište ili na čuvanje u hladnjače.Za čuvanje su najbolje hladnjače u kojim je temperatura -1 °C do 0 °C, a relativna vlažnost vazduha od 80-95 %.

Plodovi maline se mogu duže čuvati ako se brzo zamrznu u tunelima za zamrzavanje, do temperature od -20°C, I kao takvi se mogu čuvati u hladnjači i do godinu dana, na temp. od -18 do -20°C.

Sve popularnija je i liofilizacija malina, odnosno proces sušenja zamrzavanjem, gde se maline prvo duboko zamrznu, a zatim se vlaga uklanja vakuumom. Na ovaj način se najbolje čuvaju miris, ukus , oblik i hranljive vrednosti malina, a takođe je omogućeno dugotrajno čuvanje i lakši transport, jer je izuzetno lagana.

savetodavac za prehrambenu tehnologiju

Biljana Blagojević

PSS “Poljosavet”, Loznica