

Specifičnosti čuvanja jabuke

Jabuka spada u grupu jabučastog voća. Sa komercijalnog gledišta jabuka spada u jednu od najznačajnijih voćnih vrsti na domaćem tržištu. Po obimu proizvodnje nalazi se na trećem mestu, odmah izašljive igrozđa. Na tržištu svežeg voća po zastupljenosti jabuka se nalazi na prvom mestu. Oko 2/3 ukupne proizvodnje jabuke potroši se u svežem stanju.

Plodovi jabuke su nakon berbe podložni neprekidnim promenama koje se mogu ogledati u vidu njihovog isušivanja, mehaničkog oštećenja i napada patogena. Očuvanje jabuke u punojtehnološkoj i komercijalnoj kondiciji između berbe i potrošnje zavisi od bioloških činilaca i faktora sredine.

Biološki činioci kvaliteta i trajnosti plodova jabuke svoj uticaj ispoljavaju u toku proizvodnje i čuvanja. Među njima su najznačajniji:

1. sorta je najvažniji biološki činilac kvaliteta i trajnosti plodova jabuka (fizička oštećenja i fiziološka oboljenja u velikoj meri zavise od sklonosti sorte);
2. podloga utiče na osobine ploda tako što npr. plodovi sa stabala na podlogama slabe bujnosti ranije sazrevaju, krupniji su i po pravilu bolje obojeni od plodova sa stabala na bujnim podlogama;
3. starost stabla utiče na krupnoću, kvalitet i trajnost plodova. Najkvalitetniji i najtrajniji su plodovi srednje krupnoće sa stabala srednje starosti koja nose umeren plod;
4. obilnost roda utiče na kvalitet plodova jabuke tako što ako stabla preobilno rode onda su u pitanju nekvalitetni plodovi;
5. respiracija predstavlja oksidoredukcioni proces u toku kojeg dolazi do rastvaranja organskih materija (ugljeni hidrati, organske kiseline, belančevine i ulja) na prosta jedinjenja (CO_2 i H_2O), pri čemu dolazi do oslobađanja energije. Dužina života jabuke zavisi od intenziteta disanja jabuke. Jabuka spada u grupu klimakteričnih voća kod koje dolazi do stvaranja velikih količina ugljen-dioksida (CO_2) i etilena (C_2H_4) u periodu čuvanja. Da bi se jabuka dugo čuvala neophodno je da se etilen odstrani iz hladnjače, jer on utiče na brže sazrevanje jabuke;
6. fiziološka oboljenja koja mogu nastati u toku čuvanja plodova jabuke u hladnjačama usled izmrzavanja, visokih temperatura i fizioloških poremećaja: posmeđivanje pokožice, gorke pege, brašnjavost...

Faktori sredine (prirodni i agrotehnički, kao i uslovi čuvanja u hladnjačama koji utiču na kvalitet i trajnost plodova jabuke) su:

1. toplota utiče na brže sazrevanje plodova i stvaranje crvene dopunske boje pokožice ploda.
2. nadmorska visina utiče tako što će plodovi jabuke kasnije sazreti ukoliko rastu na većim nadmorskim visinama usled niže temperature vazduha.
3. prirodne nepogode kao što je grad i neadekvatan i nepravilan prevoz plodova jabuke mogu dovesti do fizičkih oštećenja plodova. To za posledicu ima gubitak vode iz plodova, napad patogenih organizama, ali i povećanje stvaranja CO_2 i C_2H_4 .
4. temperatura, relativna vlažnost vazduha kao i sastav vazduha (O_2 , CO_2 i C_2H_4) u hladnjači, bitno utiču na kvalitet i dužinu čuvanja plodova jabuke.