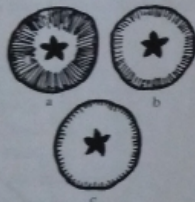


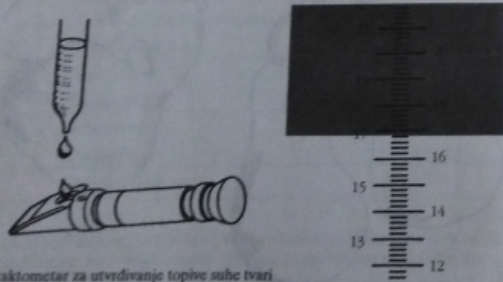
plod još nije dozrio, peteljka se ne odvajala na spojnem mjestu, već na zaokret ploda jabuke ili podizanje ploda kruške dolazi do loma peteljke na drugom mjestu, a najčešće na sredini njene dužine.

Prije nego plod dozrije u njemu ima dosta škroba, koji dozrijevanjem prelazi u šećere. Pri kusanju ploda može se na okus osjetiti prisustvo škroba. No, to je subjektivan kriterij. Objektivnije se može utvrditi ima li u plodu još škroba s pomoću tzv. jodnog pokusa. Radi toga napravi se otopina jod – jod kalija, tako da se uzme 2,5 grama joda i 10 grama jod-kalija i otopi u litri destilirane vode. Plod se presiječe po sredini i prelije otopinom. Ako nakon jedne minute meso poplavi, znak je još puno škroba koji se nije pretvorio u šećer, odnosno da plod još nije dozrio za berbu. Ako se na presjeku razvije svjetloplava boja, a uz kožicu, tj. na rubovima u obliku prstena plava boja srednjeg intenziteta, plod je zreo za berbu jer je gotovo sav škrob pretvoren u šećer. Na crtežu 110. predočena su tri stupnja prisutnosti škroba u mesu ploda jabuke.



Crtež 110. Procjena stupnja zrelosti ploda s pomoću JJK testa na škrob: a. nedozrelo, b. zrelo za berbu, c. prezrelo

Pored spomenutih kriterija, može se dozrelost utvrditi i s pomoću refraktometra, koji pokazuje kolika je topiva suha tvar u plodu. Zreli plodovi imaju veću topivu suhu tvar nego nedozreli. Postupak je inače isti kao i pri određivanju trenutka berbe grožđa. Kako se to radi, predočeno je na crtežu 111. Još pouzdanije se može utvrditi vrijeme berbe ako se napravi kompletna kemijska analiza ploda.



Crtež 111. Refraktometar za utvrđivanje topive suhe tvari

Osim toga vrijeme određivanja trenutka berbe moguće je na osnovi podataka o toplotnoj sumi, odnosno vremenu, odnosno broju dana od cvatnje do berbe. Međutim, odmah valja reći da nije lako na taj način odrediti vrijeme berbe jer svake godine ne treba jednak broj dana od cvatnje ili zametanja plodova do berbe. Vrijeme dozrijevanja plodova mijenja se ovisno o klimatskim prilikama. U sušnim godinama plodovi kasnije dozriju, ali u pojedinim slučajevima, ako su temperature visoke, može doći do ranijeg ili prisilnog dozrijevanja plodova.

Organizacija berbe

Kako je berba vrlo odgovoran posao, potrebno ju je dobro organizirati i obaviti u optimalnom roku. Za berbu treba unajmiti prije svega kvalificiranu, odnosno sposobnu radnu snagu, koja će s osjećajem raditi i paziti da se na kraju proizvodnog ciklusa plodovi ne ozlijede ili oštete.

Drugi važan posao je osiguranje potrebnog pribora za berbu, prikladnu ambalažu i brzu otpremu voća iz voćnjaka u prihvatno skladište, hladnjaču ili izravno na tržište.

Berba je, dakle, odgovoran posao, pa se na vrijeme valja pripremiti.

Voće se pažljivo bere rukom da se ne bi oštetilo. Kod osjetljivih sorata valja plodove pažljivo hvatati da se ne bi pod pritiskom pristiju nagnečili. Voće se bere u za to prikladne obložene košare i obične vreće (crtež 112). Ubrani plodovi odlažu se ili lagano istresu u obloženu i prikladnu ambalažu da se prigodom transporta iz voćnjaka ne oštete.

Da bi se lakše dohvatili plodovi za berbu treba pribaviti voćarske ljestve ili platforme (crtež 113a, b i c). Da bi učinak u berbi bio veći, ambalaža za odlaganje ubranog voća razmjesti se prije berbe u voćnjaku.



Crtež 112. Posebne vreće za berbu: a. obična, b. „klokan“