

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

Organizacija berbe

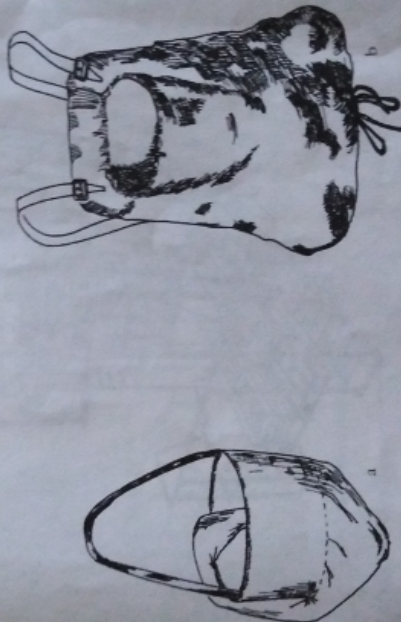
Kako je berba vrlo odgovoran posao, potrebno ju je dobro organizirati i obaviti u optimalnom roku. Za berbu treba unajmiti prije svega kvalificirani, odnosno sposobni radnu snagu, koja će s osjećajem raditi i paziti da se na kraju proizvodnog ciklusa plodovi ne ozljeđe ili oštete.

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.

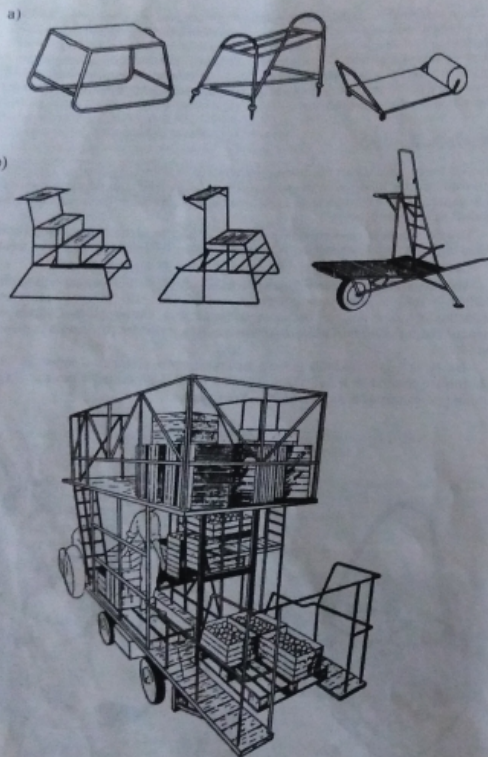
Berba je, dakle, odgovoran posao, pa se na vrijeme valja pripremiti.

Voće se pažljivo bere rukom da se ne bi oštetilo. Kod osjetljivih sorata valja plodove pažljivo hvatati da se ne bi pod pritiskom prestijali magnečili. 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, „klokant“



Crtež 113. Oblici ljestava i platformi za berbu voća:
 a) klasični tipovi niskih pomoćnih sredstava za berbu voća (Bakos, 1966),
 b) univerzalna pomoćna sredstva za berbu voća srednje veličine (Bakos, 1966),
 c) platforma za berbu voća s jedne strane (Bakos 1966)

Čuvanje voća

Život ploda nakon berbe

Plod je živi organizam u kojem se nakon berbe zbivaju složene biokemijske promjene (mijene tvari), praćene disanjem. Ako želimo da te promjene ne budu odveć brze, tada moramo utjecati na smanjenje intenziteta disanja. Uz veće disanje dolazi do brze razgradnje hranjivih tvari u plodu i do povećanja transpiracije (ishlapa) iz plodova. Popratno s tim povećava se i lučenje etilena, koji ubrzava procese starenja ploda.

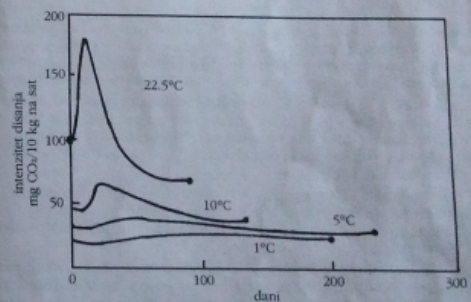
Zbog toga odmah nakon berbe voće valja spremati u skladište.

Na disanje ploda utječe velik broj čimilaca unutarnje i vanjske prirode. Od čimbenika unutarnje prirode najveće značenje ima sorta, odnosno sortno obilježje. Veći koeficijent, odnosno intenzitet disanja imaju plodovi ljetnih sorata, a manji plodovi zimskih sorata, a plodovi su jesenskih sorata osrednjeg intenziteta disanja. Osim toga, intenzivnije dišu veliki i mali plodovi od plodova srednje veličine. Zbog toga se lošije čuvaju veliki i sitni plodovi od plodova srednje veličine.

Nadalje, na intenzitet disanja jako utječe stupanj zrelosti plodova. Zreliji plodovi imaju veći koeficijent disanja.

Od vanjskih faktora velik utjecaj imaju postupci s voćem tijekom berbe, prije ulaganja u spremište, a posebice uvjeti skladištenja. Posebice je važno da se nakon berbe plodovi što prije uskladište. U tom pogledu vrijedi pravilo „danas ubrano – danas uskladišteno“.

Kako temperatura utječe na disanje plodova i dužinu čuvanja, vidi se iz crteža 114.



Crtež 114. Intenzitet disanja plodova jabuka uz različite temperature

Manje disanje plodova, a time i duže čuvanje postiže se uz temperature od 0 °C do 5 °C.

Osim temperature, jako utječe i relativna vlažnost zraka. Uz veću relativnu vlažnost zraka (od 85% do 90%) smanjuje se transpiracija i produžava skladištenje plodova. Nadalje, valja istaknuti da sastav atmosfere u skladištu utječe na intenzitet