



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

ZNAČAJ KVALITETA VOĆA I POVRĆA ZA NJIHOVO ČUVANJE

Tokom čuvanja voća i povrća značajno je očuvati njihov kvalitet u što dužem vremenskom periodu kako bi se produžilo vrijeme njihovog korišćenja u svježem stanju.

Kvalitet proizvoda koji se stavlja na čuvanje zavisi od:

- Vrste proizvoda
- Agrotehničkih mjera - đubrenja, navodnjavanja, vremena i načina berbe.
- Agro-klimatskih uslova

Nakon berbe kvalitet proizvoda ne može se poboljšati ali se može očuvati!

Kvalitet podrazumijeva zadovoljenje potrošača, u potpunom ispunjavanju njihovih potreba i očekivanja, kroz stalno usavršavanje i uspješnost.

Komponente kvaliteta prehrambenih proizvoda su:

- Osnovne karakteristike-organoleptička svojstva, hranljiva vrijednost, higijenska ispravnost i zdravstvena bezbjednost
- Upotrebni ili uslužni kvalitet-jednostavna i laka upotreba, dobra održivost
- Psihosocijalni (subjektivni) kvalitet-zadovoljstvo, uživanje pri konzumaciji

Kvalitet proizvoda obuhvata osobine vezane direktno za proizvod (ukus, miris, boja, mogućnost čuvanja, tekstura...) kao i karakteristike procesa proizvodnje i prerade (dobra poljoprivredna praksa, dobra proizvodna praksa, organska proizvodnja, geografsko porijeklo...).

Neki činioci kvaliteta su vidljivi, moguće ih je organoleptički procijeniti, dok se neki drugi ne mogu procijeniti već su vidljivi putem deklaracije, etikete.

Voće i povrće koje se čuva mora odgovarati kvalitetu u skladu sa odgovarajućim zakonima, pravilnicima uz primjenu dobre poljoprivredne i proizvodne prakse i HACCP-a.

Najvažniji činioci koji definišu kvalitet su:

- Spoljašnji izgled-sjaj, boja, veličina, defekti
 - Tekstura-čvrstoća, žilavost, sočnost
 - Ukus-kisjelost, gorčina, slast
 - Aroma-aromatične komponente
-

- Hranljiva vrijednost
- Zdravstvena bezbjednost

Promjene kvaliteta voća i povrća obuhvataju:

- Promjene teksture
- Promjene u pigmentaciji
- Promjene u ukusu, aromi

Jedna aktuelna promjena kvaliteta jeste

omekšavanje. Nastaje sa zrenjem plodova.

Kod nekih plodova omekšavanje je poželjno (određene sorte dinja) dok je kod većine nepoželjno (tikvice, krastavac, jagode...).

Tekstura plodova je uslovljena građom ćelijskih zidova, ćelijskih komponenata i njihovom hidratacijom. Enzimskom aktivnošću dolazi do procesa zrenja i promjena teksture.

Intenzitet omekšavanja zavisi od tipa ploda i uslova čuvanja. Jagoda je npr. voće koje je vrlo osjetljivo na visoku temperaturu i vrlo brzo gubi vodu. Treba je zaštititi od sunca i transport ako je moguće obaviti vozilom sa rashladnim uređajem.



Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije

