



## 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](mailto:extension-pg@t-com.me)

### Vađenje, skladištenje i čuvanje krompira

Vađenjem krompira završava se proces proizvodnje, odnosno vrši se ubiranje plodova rada obavljenog tokom godine. Krompir treba vaditi kada su krtole završile razvoj, odnosno postigle punu zrelost, a pokožica je dovoljno čvrsta i ne ljušti se. Vađenje krompira predstavlja važnu i složenu operaciju jer zbog povoljnog hemijskog sastava krompir je idealan supstrat za razvoj mikroorganizama, prouzrokovaca bolesti.

Pokožica štiti unutrašnjost krtole i veoma je važno sačuvati pokožicu neoštećenu ili u slučaju krtole oštećenja prilikom vađenja, transporta i sortiranja obaviti njeno liječenje.

U vrijeme vađenja krompira cima može biti još zelena. Zelena cima je prisutna kod usjeva koji se vadi nezreo zbog visoke cijene mladog krompira na tržištu i radi obezbjeđenja kvaliteta (kod sjemenskog krompira).



Da bi vađenje bilo uspješno i neometano, a izvađene krtole mogle da se sačuvaju duži period tokom skladištenja, potrebno je prethodno obaviti uništavanje nadzemnih djelova biljaka krompira (cime). Uništavanje cime može da se izvede na tri načina: čupanjem, sječenjem (košenje ili tarupanje) i hemijski (desikacija).

Posle uništavanja zelene cime, krompir u zemlji ostaviti najmanje 14 - 20 dana. Za

to vrijeme pokožica bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da se ne ljušti.

Očvrsnulost pokožice se može lako provjeriti držeći krtolu u ruci, pokušati oguliti pokožicu pritiskom palca prema naprijed. Ako ne uspijemo oguliti pokožicu, krompir je spreman za vađenje.

Ako se krtole vade prije njihovog zrenja, pokožica je slaba i ljušti se. Preporučujemo da ukoliko pokožica nije dovoljno očvrsnula i ljušti se, da se takav krompir ne vadi, jer je nedozreo i teško se čuva u skladištima.

Poželjno je vađenje obaviti po lijepom i suvom vremenu, jer se u tom slučaju krompir najbolje čuva. Vađenje se može obavljati ručno, vadilicama ili kombajnima za krompir. Izvađen krompir najbolje je ostaviti nekoliko dana da se prosuši pod nasrešnicu ili u senjake. Nikako ne smije biti izložen dejstvu direktnog sunčevog zračenja, jer bi pozelenio.

Za vađenje krompira kod nas se najčešće koriste vadilice. Najviše mehaničkih povreda krtola nastaje prilikom mehanizovanog vađenja od različitih djelova vadilice, transportom i sortiranjem.

Krtole koje se dovoze sa njive u skladište treba da su zdrave, suve i bez zemlje. Najbolje bi bilo kada bi se krompir dovezio u skladište zdrav bez mehaničkih oštećenja pokožice.



Međutim, s obzirom da je to teško izvodljivo u našim uslovima, onda treba postupiti tako da se krtole izliječe, da zarastu rane ili povrede preko kojih se gubi voda iz krtole i predstavljaju mjesta kontakta patogena prouzrokovala bolesti sa tkivom, što u povoljnim uslovima dovodi do zaraze i pojave bolesti.

Kada krompir sa polja dolazi u skladište prolazi kroz period prilagođavanja. Ovaj period adaptacije traje oko 2-3 nedelje, zavisno od sorte i temperature na kojim krtole treba da se čuvaju. Zbog različitih zasečenja, ogrebotina ili površinskih povreda krtole se zadržavaju na temperaturi od 10-14°C dok se ovaj proces zaceljenja povreda ne završi.

Veoma je važno da se radi izbjegavanja mehaničkih oštećenja kod utovara i istovara krompira vodi računa da se krtole ne bacaju sa veće visine, bilo da se radi o manipulaciji



uvrećenog ili krompira u rinfuzi. Grubim rukovanjem i bacanjem džakova sa veće visine krtole se oštećuju, tako da se javljaju oštećenja u vidu fleka ili modrica, pukotina i slično. Posebno treba voditi računa o manipulaciji hladnim krtolama, jer su tada najosjetljivije na povrede.

Samo krtole sa dobrom i zdravom pokožicom mogu uspješno da se čuvaju.

Dobro prosušene krtole, bez primjesa vlažne zemlje sa čvrstom pokožicom i visokim sadržajem suve materije (23-25%) uspješno mogu da se čuvaju u narednih 6-8 mjeseci u ventilacionim skladištima. Nešto lošije uslove pruža skladištenje i čuvanje u podrumima, stajama i u trapovima.

Optimalna temperatura za čuvanje merkantilnog krompira je od 4-8°C, a sjemenskog 3-4°C, optimalna vlažnost vazduha u skladištu je 92-95%. Ako je temperatura manja od 3°C merkantilni krompir dobija sladunjav ukus zbog povećanog sadržaja šećera.

**Svetlana Bubanja,**  
**Stručni staradnik u oblasti ratarstva i povrtarstva**