

Optymalne warunki przechowywania warzyw

Zbiór warzyw przeznaczonych do przechowywania powinno wykonywać się w warunkach bezdeszczowej pogody. Warzywa powinny być zdrowe, oczyszczone, bez uszkodzeń mechanicznych i objawów chorobowych.

Warzywa najczęściej przechowujemy w kopcach, przechowalniach zwykłych i z kontrolowaną atmosferą (KA) oraz specjalnie do tego celu przeznaczonych miejscach.

Najczęściej przechowywane warzywa to między innymi warzywa:

- korzeniowe
- cebulowe
- kapustne

Optymalne warunki przechowywania niektórych gatunków warzyw

Gatunek	Temp.	Wilgotność względna powietrza w %	Dwutlenek powietrza w %	Tlen w %	Okres przechowywania
brokuł	0	95-98	0-5	1-3	2-10 tyg.
cebula	0	65-75	2-5	2-3	8-12 mies.
kalafior	0	95	2,5	3	2-10 tyg.
kapusta głowiasta	0	90-95	5	2,5 – 5	6-8 mies.
marchew	0-1	95-98	3-4	2-3	8-10 mies.
ogórek	12-13	95-98	0-4	3-5	10-14 dni
pomidor	12-13	85-90	0-5	2-3	10-12 tyg.
sałata	0	95-98	0-3	1-3	14-21 dni
seler korzeniowy	0-1	95- 98	5-14	3-21	14-21 dni

Czynnikami wpływającymi na przechowywanie warzyw są: **temperatura, wilgotność i warunki w przechowalni**. Dla większości gatunków warzyw optymalną temperaturą przechowywania jest 0°C.

Im wyższa temperatura, tym procesy życiowe zachodzące w warzywach zachodzą bardziej intensywnie. Kiedy natomiast temperatura jest zbyt niska mogą występować uszkodzenia przechowywanych warzyw.

Innym czynnikiem zapewniającym dobre przechowywanie warzyw jest **wilgotność względna powietrza**. Jeżeli jej wartość jest zbyt niska, następuje utrata wody, warzywa tracą jędrność i następuje ubytek masy. Spada także odporność przechowywanych plonów na porażenia przez choroby przechowalnicze.

Większość warzyw najlepiej przechowuje się w pomieszczeniach, w których poziom wilgotności względnej powietrza mieści się w granicach 95-98%. W takich warunkach możemy przechowywać np.: warzywa korzeniowe, liściowe czy kapustne. Dla warzyw cebulowych wilgotność względna będzie trochę niższa – 60-75%.

Aby procesy życiowe składowanych warzyw (tj. oddychanie, dojrzewanie) uległy zahamowaniu należy obniżyć zawartość tlenu (O_2) oraz zwiększyć poziom dwutlenku węgla (CO_2).

Większość warzyw bardzo dobrze przechowuje się przy zawartości 5% CO_2 i 2,5-3% O_2 . Skrzynki lub kartony na warzywa powinny być odpowiednio poukładane i rozmieszczone w chłodni. Odległość kolumn skrzynek lub palet od ścian komory powinna wynosić około 20 cm, a odstępy pomiędzy poszczególnymi rzędami 5-10 cm.. Przestrzeń pomiędzy sufitem, a górną powierzchnią skrzynek, powinna wynosić 50-80 cm.

Tekst i zdjęcia: **Małgorzata Miłek**

