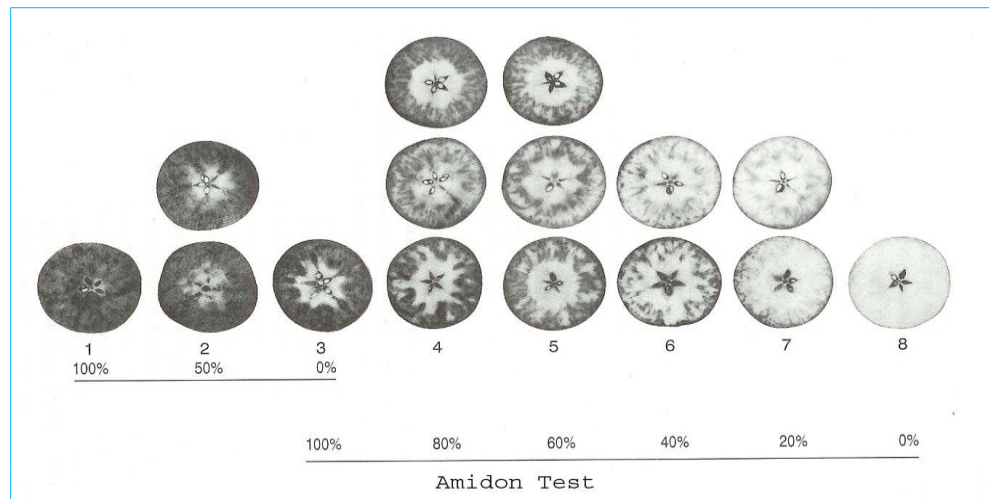


	Frutikulture: Fishe teknike: Disa praktika te vjeljes dhe rruajtjes se molles
N° 05 Adad Malore: info@adadmalore.al www.adadmalore.al Specialist Mehmet PUPA, 0682180985 Bernard LIMANI Dr. Hafuz DOMI Tel: 0682066485, hf.domi@gmail.com	Vjelja, rruajtja dhe tregëtimi i frutave sa me cilësore kërkon njohjen dhe zbatimin e disa teknikave të vecanta në teknologjinë për, gjatë e pas vjeljes së frutave të molles. Para vjeljes kërkon : a) Zbatim i një agroteknike të lartë, b) Fitohigjienë në pemetore dhe trajtime me fungicide për mbrojtje të frutave në rruajtje (Bellis 80 gr/100 lt ujë, 7-14 ditë para vjeljes ose Fludioxonil 40 gr/100 lt ujë 3 ditë para vjeljes, duke përdorur 1000-1500 lt ujë/ha.) Vjelja. Percaktimi i stadi të vjeljes të frutit kërkon vlerësim dhe njohuri për treguesit e pjekjes. Frutat e molles duhet të vilen në stadin e pjekjes teknike (pjekje për vjelje), ku fruti plotëson fazën e rritjes dhe zhvillimit dhe ka karakteristikat e nevojshme që e bëjnë të përshtatshëm për një rruajtje dhe më vonë për treg dhe konsum. Në përcaktimin e stadi të pjekjes përllogariten: - Periudha e frutifikimit (numuri i ditëve nga lulëzimi i plote deri në pjekje) që sipas kultivareve zgjat nga 120 ditë për grupin Gala deri në 170 ditë për grupin Granny Smith, Fuji. - Njësitë termike nga lulëzimi deri në pjekje (konsiderohet 1°C më lartë se një temperaturë baze (p.sh. 10°C) çdo ditë për periudhën lulëzim-pjekje.) - Treguesit fiziko-kimike të pjekjes për vjelje. Treguesit fizike: - Madhësia e frutit (gjatësi, diametër, volum) krahasuar me standartin - Forma vecori e kultivarit - Ngjyra baze e frutit (lulohet sipas llojit nga e gjelbër në të verdhë dhe nga e kuqe në vishnje) përdoret si kriter për vjelje, por nuk është shumë përcaktues pasi ndikohet mëjaft nga faktorë të jashtëm agroklimate. - Ngjyra e farave ndryshon nga e bardhë në kafe të errët - Fortesia e tulit është një kriter që përdoret gjerësisht në shumë fruta. Matet me ndihmë të penetrometrave. - Pesha specifike e frutit mund të përdoret në disa raste. Treguesit kimike: Sheqernat e tretshme. Gjatë pjekjes së frutit si rezultat i hidrolizës së amidonit rritet përmbajtja e sheqernave. Keto të fundit mund të maten me anë të një refraktometri optik ose digital i cili jep direkt në përqindje (° Brix) përmbajtjen e sheqernave në lëngun e frutit. Amidoni Gjatë pjekjes përmbajtja e amidonit ulet dhe kjo mund të testohet dhe matet me anë të testit të amidonit. Prerja e frutit e lagur në solucion jodi (0.1%) dhe jodur kaliumi (1%) në rastin kur ka përmbajtje amidoni më ngjyrë blu të errët kurse kur amidoni është transformuar në sheqerna nuk ngjyroset. (Mollet vilen në stadin 2-3 dhe konsumohen në stadin 6-7).



Aciditeti. Permbajtja e acideve organike si ai malik, ulet ndjeshem gjate pjekjes. Aciditeti i lengut te frutave matet me titrimin e nje volume te tij me nje baze me perqendrim te njohur (0.1N) dhe sherben si kriter pjekjeje.

Treguesit fiziko kimike te pjekjes per disa kultivare molle qe kultivohen ne rajonin tone (Korce)

Kultivari	Sheqeri % (shkalla o Brix)	Fortesia (Kg/cm ²)	Aciditeti (g/l)
Grupi Gala	11.5-12.5	6.8-7	3.1-4.2
Grupi Red Delicious(Starking)	11-12	6.6-7.5	2.6-3.8
Grupi Jona Gold	12-13.5	5.9-6.6	3.8-5.1
Grupi Golden	11.5-13	6.6-7	3.8-5.1
Idared	11-11.5	6.3-7.3	3.7-6
Granny Smith	10-11	6.8-7.7	6.4-8
Fuji	12-15	7.2-7.6	3.5-4.3

Frutat e molles duhet te shkeputen me bisht me kujdes ne perparese, canta vjelje prej robe ose lekure (materiale te buta) dhe me pas ne arka pa u goditur. Materialet qe perdoren te jene te pastra.

Kalendari i vjeljes sipas kultivareve

Kultivari	Gala	Red Del. (Starking)	Jona Gold	Golden	Idared	Granny Smith	Fuji
Koha	20.08- 10.09	15.09- 30.09	10.09- 20.09	18.09- 05.10	25.09- 12.10	10.10- 25.10	12.10- 30.10

Pasvjelja.

- Frutat pasi vilen vendosen ne arka 20 kg ose ne boxe 200-500 kg dhe duhet treguar kujdes gjate transportit ne vendin ku ato do te magazinohen per ruajtje (evitohen goditjet, ulet shpejtesia e mjetit, gomat shfryhen lehte, ne distance mjeti i transportit te jete i mbyllur dhe i paster, ngarkim dhe shkarkim i kujdesshem).
- Para futjes se frutit ne magazinat apo ambientet e ruajtjes eshte mire te seleksionohet, lahet e pastrohet nga lendet e huaja. (ne menyre te thjeshte ky process kryhet ne depozita uji te klorinuar me perqendrim 0.01%, minimalisht larje e thjeshte ne arkat ku eshte vjele me pompe me presion.
- Dhomat e ruajtjes, kontinieret, boxet, arkat dhe mjetet e punes dizinfektohen me hipoklorit te Na, K, ose Ca ne perqendrimin 0.02%.

Ruajtja e frutave te molles.

- Ruajtja ne kushte natyrale (ne bodrume te fresketa, ne magazine te thjeshta), gjithmone duke i ajrosur naten
- 2-Ruajtja ne dhoma frigoriferike a-me ftohje mekanike (A).b-me atmosphere te kontrolluar (CA)