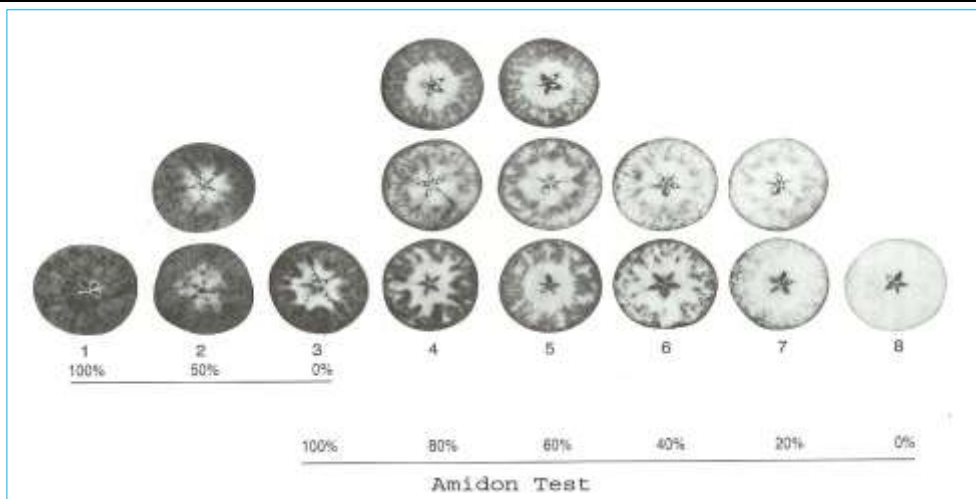


	Frutikulture: Fishe teknike: Disa praktika te vjeljes dhe rruajtjes se molles
N° 05 Adad Malore: info@adadmalore.al www.adadmalore.al Specialist Mehmet PUPA, Tel: +355682180985 Dr. Hafuz DOMI Tel: +355682066485, domihafuz@yahoo.com	Vjelja,ruajtja dhe tregetimi i frutave sa me cilesore kerkon njohjen dhe zbatimin e disa teknikave te vecanta ne teknologjiine para, gjate e pas vjeljes se frutave te molles. Para vjeljes kerkon : a) Zbatim i nje agroteknike te larte, b)Fitohigjene ne pemetore dhe trajtime me fungicide per mbrojtje te frutave ne rruajtje (Bellis 80 gr/100 lt uje, 7-14 dite para vjeljes ose Fludioxonil 40 gr/100 lt uje 3 dite para vjeljes, duke perdorur 1000-1500 lt uje/ha.) Vjelja. Percaktimi i stadiit te vjeljes te frutit kerkon vleresim dhe njohuri per treguesit e pjekjes.Frutat e molles duhet te vilen ne stadin e pjekjes teknike (pjekje per vjelje), ku fruti ploteson fazen e rritjes dhe zhvillimit dhe ka karakteristikat e nevojshme qe e bejne te pershtatshem per nje rruajtje dhe me von per treg dhe konsum. Ne percaktimin e stadiit te pjekjes perllogariten: - Periodha e frutifikimit (numuri i diteve nga lulezimi i plote deri ne pjekje) qe sipas kultivareve zgjat nga 120 dite per grupin Gala dei ne 170 dite per grupin Granny Smith, Fuji. - Njesite termike nga lulezimi deri ne pjekje (konsiderohet 1°C me larte se nje temperature baze (p.sh. 10°C) cdo dite per periudhen lulezim-pjekje.) - Treguesit fiziko-kimike te pjekjes per vjelje. Trguesit fizike: - Madhesia e frutit (gjatesi,diameter,volum)krahasuar me standartin - Forma vecori e kultivarit - Ngjyra baze e frutit (luhatet sipas llojit nga e gjelber ne te verdhe dhe nga e kuqe ne vishnje)perdoret si kriter per vjelje, por nuk eshte shume percaktues pasi ndikohet mjaft nga faktore te jashtem agroklimaterike. - NgjYra e farave ndryshon nga e bardhe ne kafe te erret - Fortesia e tulit eshte nje kriter qe perdoret gjeresisht ne shume fruta. Matet me ndihme te penetrometrave. - Pesha specifike e frutit mund te perdoret ne disa raste. Treguesit kimike: Sheqernat e treteshme. Gjate pjekjes se frutit si rezultat i hidrolizes se amidonit rritet permbajtja e sheqernave. Keto te fundit mund te maten me ane te nje refraktometri optik ose digital i cili jep direkt ne përqindje (° Brix) përmbajtjen e sheqernave në lëngun e frutit. Amidoni Gjate pjekjes permbajtja e amidonit ulet dhe kjo mund te testohet dhe matet me ane te testit te amidonit. Prerja e frutit e lagur ne solucion jodi (0.1%) dhe jodur kaliumi (1%) ne rastin kur ka permbajtje amidoni mer ngjyre blu te erret kurse kur amidoni eshte transformuar ne sheqerna nuk ngjyroset. (Mollet vilen ne stadin 2-3 dhe konsumohen ne 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 (materjale 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 ambjentet 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)