

**Dugotrajno čuvanje voća** prvenstveno ovisi od vrste voća koja se skladišti, a zatim i od pojedinih sorti.

### **JABUČASTO VOĆE**

Najčešće konzumirano jabučasto voće su: jabuke i kruške. Svrstavaju se u grupu voćnih vrsta čiji se plodovi u svježem stanju mogu čuvati znatno duže nego plodovi većine drugih vrsta.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Jabuka Delicious	0	90-95	Visoka	7-9 mjeseci
Jabuka G. Delicious	0	90-95	Visoka	5-7 mjeseci
Jabuka Newtown	4	90-95	Visoka	1-2 mjeseca
Jabuka Idared	0	90-95	Visoka	7-8 mjeseci
Jabuka Gala	0	90-95	Visoka	5-7 mjeseci
Kruška-Williams	-1 do -0.5	90-95	Visoka	3-5 mjeseci
Kruška-Abate fetel	-1 do -0.5	90-95	Visoka	5-6 mjeseci
Kruška-Alejandrina	-1 do 0	90-95	Visoka	4-5 mjeseci
Dunja	-0.5 do 0	90	Visoka	2-3 mjeseca

### **KOŠTUNIČAVO VOĆE**

Najčešće konzumirano koštuničavo voće su: šljive, višnje, trešnje, breskve i kajsije. Zbog visokog stupnja respiracije plodovi se ne mogu dugotrajno čuvati.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Šljive	-0.5 do 0	90-95	Umjerena	2-5 tjedana
Trešnje	-1 do 0	90-95	Niska	2-3 tjedna
Višnje	0	90-95	Niska	3-7 dana
Breskve	-0.5 do 0	90-95	Umjerena	2-4 tjedna
Kajsija	-0.5 do 0	90-95	Umjerena	1-3 tjedna

## **JAGODASTO VOĆE**

Najčešće konzumirano jagodasto voće su: jagode, kupine i maline. Jagodasto voće se može skladištiti na veoma kratko vrijeme zbog visokog stupnja respiracije.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Maline	-0.5 do 0	90-95	Niska	3-6 dana
Kupine	-0.5 do 0	90-95	Niska	3-6 dana
Jagode	0	90-95	Niska	7-10 dana

## **JUŽNO, SUPTROPSKO I TROPSKO VOĆE**

Najznačajniji predstavnici su: limun, naranče, mandarine i grejpfrut koji se zajednički nazivaju citrusi ili agrumi. Među tropsko voće također spadaju i banane, ananas i kivi. S obzirom da se ova grupa voća uzgaja u toplijim krajevima, većina ne podnosi jako niske temperature.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Banana	13-15	90-95	Visoka	1-4 tjedna
Limun	10-13	85-90	Visoka	1-6 mjeseci
Naranča	0-10	85-90	Umjerena	8-12 tjedana
Mandarina	4-7	90-95	Umjerena	2-4 tjedna
Kivi	0	90-95	Visoka	3-5 mjeseci
Ananas	7-13	85-90	Niska	2-4 tjedna
Nektarine	-0.5 do 0	90-95	Umjerena	2-4 tjedna

## **BOBIČASTO VOĆE**

Bobičasto voće obuhvaća: ribizle, borovnice, ogrozd, brusnice, šipak i grožđe. Ova vrsta voća ne ispušta etilen i nije osjetljiva na dodani etilen u skladištu tj. on ne utječe na dozrijevanje.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Borovnice	-0.5 do 0	90-95	Niska	10-18 dana
Brusnica	2 do 5	90-95	Niska	8-16 tjedana
Grožđe	-0.5 do 0	90-95	Niska	1-6 mjeseci
Ogrozd	-0.5 do 0	90-95	Niska	3-4 tjedna
Šipak	5 do 7.2	90-95	Niska	2-3 mjeseca

## **LUPINASTO – JEZGRASTO VOĆE**

U jezgrasto voće se ubrajaju: orah, badem, lješnjak, kesten i kikiriki.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Jezgrasto voće	0 do 10	55-70	Niska	do 12 mjeseci

## **Dugotrajno čuvanje povrća**

### **LISNATO POVRĆE**

Lisnatom povrću pripadaju: zelena salata, kupus, lisnati kelj, celer, špinat, blitva, peršin, endivija-salata.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Zelena salata	0	98-100	Visoka	2-3 tjedna
Kupus	0	95-100	Visoka	5-6 mjeseci
Lisnati kelj	0	95-100	Visoka	10-14 dana
Celer	0	98-100	Niska	6-8 mjeseci
Špinat	0	95-100	Visoka	10-14 dana
Blitva	0	90-95	Visoka	7-12 dana
Peršin	0	95-100	Visoka	1-2 mjeseca
Endivija-salata	0	95-100	Umjerena	2-4 tjedna

### **CVJETASTO POVRĆE**

U cvjetasto povrće spadaju: brokule, karfiol i artičoka.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Brokule	0	95-100	Visoka	10-14 dana
Karfiol	0	95-98	Visoka	3-4 tjedna
Artičoka	0	95-100	Niska	2-3 tjedna

### **MAHUNASTO POVRĆE**

Među mahunasto povrće spadaju: grah, grašak, grah mahunar, bob, leća, soja i slanutak. Najčešće čuvanje ovog povrća je u dehidriranom stanju. Ovako dehidrirano povrće može se skladištiti i preko godinu dana na temperaturi od 21 °C. Na temperaturi od 7 °C se skladišti ako ga je potrebno čuvati duže od godinu dana ili ako ga je potrebo zaštititi od insekata.

Kod čuvanja u svježem stanju prevladavaju sljedeći uvjeti:

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Grah	0	90-98	Umjerena	1-2 tjedna
Grašak	0	95-98	Umjerena	2 tjedna
Grah mahunar	0-7	90-98	Niska	do 4 tjedna

### **PLODASTO POVRĆE**

U plodasto povrće spadaju paprika, patlidžan, rajčica, tikvice i krastavac.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Krastavac	10-12	85-90	Visoka	10-14 dana
Rajčica-poluzrela	10-13	90-95	Visoka	2-5 tjedana
Rajčica - zrela	8-10	85-90	Niska	1-3 tjedna
Patlidžan	10-12	90-95	Umjerena	1-2 tjedna
Tikvica	0-10	do 75	Umjerena	2-3 tjedna
Paprika	7-10	95-98	Niska	2-3 tjedna

### **LUKOVIČASTO POVRĆE**

Lukovičasto povrće obuhvaća zreli luk, mladi luk, poriluk, lukovica češnjaka.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Zreli luk	0	65-70	Niska	1-8 mjeseci
Mladi luk	0	95-100	Visoka	3 tjedna
Poriluk	0	95-100	Umjerena	2 mjeseca
Lukovica-češnjaka	-1 do 0	65-70	Niska	6-7 mjeseci

### **GOMOLJASTO POVRĆE**

Glavni predstavnik gomoljastog povrća je krumpir. Kvaliteta krumpira, gubici i dužina čuvanja u najvećoj mjeri ovise o uvjetima u kojima se krumpir čuva. Niže temperature sprječavaju proključavanje i truljenje, a uz to je proces respiracije usporen. Povišene temperature pospešuju klijanje, isušivanje i razvoj mikroorganizama.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Krumpir mladi	10-15	90-95	Umjerena	10-14 dana
Krumpir	4-8	95-98	Umjerena	5-10 mjeseci

## **KORJENASTO POVRĆE**

Kod korjenastog povrća upotrebljava se korijen za ljudsku prehranu. Tu spadaju: mrkva, rotkvica, rotkva, repa, cikla, celer, peršin, pastrnjak.

<i>Naziv voća</i>	<i>Temperatura skladištenja (°C)</i>	<i>Relativna vlažnost (%)</i>	<i>Osjetljivost na etilen</i>	<i>Vrijeme skladištenja</i>
Mrkva	0	98-100	Visoka	3-6 mjeseci
Rotkvica	0	95-100	Niska	1-2 mjeseca
Rotkva	0	95	Niska	1-2 mjeseca
Repa	0	98-100	Niska	4-6 mjeseci
Cikla	0	98-100	Niska	4-6 mjeseci
Celer	0	97	Niska	do 8 mjeseci
Peršin	-1 do 0	95	Niska	1-2 mjeseca
Pastrnjak	0	95	Niska	3 do 6 mjeseci

### **Komentar:**

Vrste koje se uspješno mogu čuvati u rashladnim skladištima, pri uvjetima niže relativne vlažnosti zraka su:

#### **1. Jezgrasto voće (orah, badem, lješnjak, kesten i kikiriki)**

Temperatura skladištenja: 0-10 °C

Relativna vlažnost: **55-70%**

#### **2. Plodasto povrće (tikvice)**

Temperatura skladištenja: 0-10 °C

Relativna vlažnost: **do 75%**

#### **3. Lukovičasto povrće (zreli luk, češnjak)**

Temperatura skladištenja: -1 do 0 °C

Relativna vlažnost: **65-70%**