

## SKLADIŠČENJE IN OSKRBA TRGA

### PREGLED PORABE ZELENJAVE PO MESECIH

Obdobje	Presna zelenjava	Konzervirana ali skladiščena zelenjava
januar - februar	kalčki, siljen radič, vrtna kreša	zelje, čebula, česen, ohrovt, korenček, rdeča pesa, redkev, fižol
marec	kalčki, vrtna kreša, motovilec, čmi koren, vrtan in siljen radič	rdeča pesa, korenček, kislá repa, zelje, kisló zelje, čebula, fižol, česen
april	rabarbara, špinača, solata rezivka, špargelj	kisló zelje, korenček, hren, redkev, čebula, česen, fižol
máj	solata, kolerabica, bliitva, špargelj, zelišča	čebula, česen, fižol
junij	grah, korenček, zelje, cvetača, špinača, bučke, čebula, solata, radič, špargelj....	čebula, česen, fižol
julij	kumare, paradižnik, zelje, fižol, paprika, korenček, zgodnji krompir, bučke, čebula, stročji fižol itn.	čebula, fižol
avgust	bučke, paradižnik, zelje, paprika, jajčevec, dinje, lubenice, brokoli, čebula, fižol (voščena zrelost) itn.	fižol
september	zelená, paprika, zelje, cvetača, brokoli, endivija, radič, jajčevec, solata itn.	čebula, česen, fižol
oktober	endivija, radič, zelje, ohrovt, cvetača, korenček	kisló zelje, kumare, fižol, čebula, česen
november	zelje, kitajski kapus, brstični ohrovt, por, cvetača, radič, endivija	repa, zelje, česen, čebula, fižol, kisló zelje, kitajski kapus
december	brstični ohrovt, por, siljen radič, kalčki, ohrovt	čebula, korenček, česen, fižol, por, kitajski kapus, zelje

## SKLADIŠČENJE

- skladiščenje je pomembno, da lahko blago postopno dajemo na trg. S tem količinsko in cenovno uravnoteženo oskrbujemo potrošnike ter si omogočamo daljšo prisotnost na trgu.
- uspešno trženje in oskrbovanje - primerni prostori za kratkotrajno ali dolgotrajno skladiščenje
- **glavnate vrtnine in določene plodovke** (paradižnik, paprika, kumare, visok fižol kakor tudi jajčevci, dinja in bučke)
  - ✓ drugačna skladiščna merila kot za listno zelenjavo
  - ✓ niso primerne za daljše, temveč le za kratkotrajno skladiščenje (1 do 2 dni)
  - ✓ 7 do 12°C ostanejo sveže, obdržijo aromatične snovi
  - ✓ pri nižjih temperaturah se izsušijo, pride tudi do vidnih poškodb, ki zmanjšajo vzdržljivost in kakovost pridelka
- plodovk (še posebej dozorelega paradižnika in paprike) ne skladiščimo skupaj z drugimi vrtninami, ker se zaradi izločanja etilena pri dozorelih plodovkah poslabša izmenjava snovi in prihaja do skladiščnih poškodb

## SKLADIŠČENJE

**Na splošno lahko povzamemo naslednje ukrepe:**

- ✓ pri skupnem skladiščenju različnih vrst vrtnin vzpostavimo režim skladiščenja po najbolj občutljivi vrsti,
- ✓ vrtnin, ki oddajajo etilen, ne smemo skladiščiti skupaj z ostalimi vrtninami,
- ✓ uspešno lahko skladiščimo le zdrav in od mraza nepoškodovan pridelek vrtnin

## SKLADIŠČENJE

### Sodobni hladilni/skladiščni sistemi omogočajo:

- upočasnevanje dihalnih aktivnosti in razkrajanje **encimov**,
- zmanjševanje **izgub vlage in staranja proizvodov**, in sicer s kakovostnim hladilnim sistemom ter po potrebi dodatnim sistemom vlaženja zraka,
- upočasnevanje in zaviranje rasti **škodljivih mikroorganizmov**,
- zmanjšanje nastajanja naravnega **zorilnega plina etilena**, ki ga odvajamo s prezračevanjem s svežim zrakom in kontrolirano temperaturo v skladiščih.

## SKLADIŠČENJE

### SKLADIŠČA S KONTROLIRANO ATMOSFERO

#### ULO (Ultra Low Oxygen)

- upočasnitev zorenja in staranja skladiščenih živil
- vzpostavitev atmosfere z nizko vsebnostjo kisika in ogljikovega dioksida – ULO (Ultra Low Oxygen)

### SKLADIŠČA Z DINAMIČNO KONTROLIRANO ATMOSFERO

#### DCA (Dynamic Controlled Atmosphere)

- pomeni, da skladiščimo pri spremenljivih koncentracijah kisika in ogljikovega dioksida, ki ju prilagajamo odzivu skladiščene zelenjave
- zmanjševanje možnosti razvoja bolezni, podaljševanje roka skladiščenja

## SKLADIŠČENJE

Vrsta	Kritična temperatura	Poškodba
kumare	pod 12°C	razgradnja klorofila, izguba trdnosti, nabreklost
paradižnik	odvisno od zrelosti 7-12°C	neizenačena obarvanost, izguba trdnosti, nabreklost
paprika	pod 10°C	porjavelost plodov, izguba trdnosti
fižol	pod 7°C	črtkana obarvanost, rjavenje, venenje
jajčevcevec	pod 7°C	izguba nabreklosti
dinja	pod 7°C	izguba nabreklosti

## PRIPRAVA BLAGA

- poleg organizacije in vodenja proizvodnje v obratu, potrebna pravilna **priprava vrtnin za trg**:
  - ✓ **vrtnine sortirane po vrsti kakovosti**
  - ✓ lepega videza, hladne, po možnosti pripravljene zjutraj
  - ✓ pralnica in sortirnica, pralni in sortirni stroj
- poznavanje pravilnikov o kakovosti presnih vrtnin (**Pravilnik o kakovosti vrtnin**)
- za predelovalno (konzervno) industrijo moramo upoštevati **normative o kakovosti vrtnin za predelavo**
- za predelavo vrtnin:
  - ✓ ne peremo, ampak jih prodajamo neoprane – suhe
  - ✓ kakovost se pri odkupu sprti kontrolira
- **embalaža varuje vsebino in** je odvisna od načina in oblike transporta

## PRIPRAVA BLAGA

- blago pred prodajo prepakiramo v majhno ročno **prodajno embalažo** v ustreznih centralnih skladiščih
- zelenjava najboljše kakovosti → priprava za takojšnjo uporabo npr.: motovilec, narezano zelje, priprava jušne zelenjave

### **Embalaža mora omogočiti vidnost vsebine in zaščititi vrtnine pred poškodbami:**

- max. dovoljena masa pakiranja je 5kg
- majhna embalaža mora biti lepa, zložljiva
- material → poceni, odporen proti pritisku, poškodbam, omogočiti mora prepuščanje O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, etilena in vodnih hlapov, strojno pakiranje
  - ❖ **polietilenske vrečke** → za pakiranje skoraj vseh vrtnin, z izjemo za jušno zelenjavo, morajo biti vrečke naluknjane
  - ❖ **mreže** → za pakiranje brstičnega ohrovtva, čebule, rdeče pese, paprike, radiča
  - ❖ **pladnji** (prekriti s tanko folijo) → občutljivi plodovi in ostale delikatesne vrtnine
  - ❖ **“steklena volna”** → cvetača, špargelj, zelje, dinje in kumare
  - ❖ **v šopih** se prodaja peteršilj, zelena, blitva, špargelj, česen
- mora omogočiti normalno izmenjavo plinov z ozračjem

## TRG IN PRODAJA

### CENA

- stabilen trg in cene, ki pokrivajo stroške pridelave, prodaje in skladiščenja ter omogočajo tudi dobiček
- če je pridelka preveč, cene padejo in pridelava lahko postane nerentabilna

### OBLIKA PRODAJE

- 1. neposredna prodaja** potrošniku; dosegamo boljšo ceno. Oblike te prodaje so naslednje:
  - prodaja na pragu kmetije
  - prodaja kupcem samoodjemalcem (lastno nabiranje)
  - stojnica ob cesti
  - Tržnica
- 2. prodaja na veliko** - preko posrednikov. Pri tem načinu se dosega nekoliko nižja cena, vendar imamo zagotovljeno prodajo.