

# MiniKiwi - postępowanie pozbiorcze

Prof. dr hab. Piotr Latocha, SGGW w Warszawie

## Grupa operacyjna „**Minikiwi - mały wielki owoc**”

„Opracowanie optymalnej technologii pozbiorczej dla owoców minikiwi (*Actinidia arguta*) oraz prototypu modułu nieinwazyjnie sortującego owoce pod względem stopnia dojrzałości (MODOM)”



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



1. Postępowanie pozbiorcze zależy od dalszego przeznaczenia owoców. Pomieszczenie, w którym pracuje się z owocami powinno być możliwie chłodne.

2. Owoce MiniKiwi (inaczej niż kiwi) mają ograniczoną trwałość pozbiorczą. Podstawowe problemy to utrata masy i szybkie dojrzewanie.

3. Owoce do sprzedaży powinny być dostarczane w konkretnej fazie dojrzałości tak by ich *shelf life* był min. 1 tydzień (różne wymagania sieci).



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



4. Do szybkiej sprzedaży (1-2 tyg.) owoce można przechowywać w chłodni zwykłej (0,5-1°C; RH ok. 90%, filtr etylenu). Owoce takie nie wymagają dodatkowego sortowania pod względem stopnia dojrzałości.



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



5. Do sprzedaży w średnim terminie (3-4 tyg.) owoce można przechowywać w chłodni zwykłej (0,5-1°C, RH ok. 90%, filtr etylenu) lub z wykorzystaniem modyfikowanej atmosfery (np. Xtendy®). Należy odsortować owoce zbyt dojrzałe (miękkie). Brak straty masy.



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



6. W przypadku długotrwałego przechowywania (6-8 tyg.) owoce wymagają ścisłego przestrzegania procedury pozbiorczej i warunków kontrolowanej atmosfery. Kluczem do sukcesu jest maksymalne skrócenie tej procedury, odsortowanie owoców z Brix powyżej 12 i skład atmosfery 2-3% O<sub>2</sub>: 5-6% CO<sub>2</sub>; temp. 0,5-1 °C; RH ok. 90% oraz filtr etylenu + saszetki pochłaniające etylen w skrzynkach. Owoce w skrzynkach maks. w 3 warstwach.



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



7. W każdym wariantcie korzystnie wpływa usuwanie etylenu z atmosfery.

8. Zarówno jednorazowe ozonowanie owoców po zbiorze jak i przechowywanie w atmosferze z ozonem (0,2-0,3 ppm) nie wpływało istotnie na trwałość przechowalniczą. Zawsze słabym punktem okazywały się owoce zbyt dojrzałe.



# MiniKiwi - procedura pozbiorcza



9. Dlatego istotnym elementem procedury pozbiorczej w przypadku długotrwałego przechowywania jest sortowanie owoców.

10. Sortowanie owoców należy wykonać w dniu zbioru tak by pod koniec dnia owoce trafiły do chłodni docelowej bez dalszej zmiany ich temperatury.



# Podsumowanie



1. Procedura pozbiorcza zależy od dalszego wykorzystania owoców.
2. MiniKiwi jest bardzo wrażliwe na etylen, który lawinowo przyspiesza dojrzewanie.
3. Dla szybkiej sprzedaży (do 4 tyg.) owoce można przechowywać w chłodni zwykłej oraz Xtendach.
4. Długotrwałe przechowywanie (6-8 tyg.) wymaga kontrolowanej atmosfery i sortowania owoców pod względem stopnia dojrzałości oraz przestrzegania reżimu pozbiorczego.





Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej  
w ramach działania nr 16 „Współpraca”  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich  
na lata 2014-2020.



Dziękuję za uwagę

