**Jakostní ukazatele pro třídění ovoce**

**Příklad: Jablka a hrušky**

1. **VÝBĚR**
2. Vzhled a vlastnosti - plod vyrovnaného tvaru
3. vybarvení a stupeň zralosti, velikost, - charakteristické dle odrůdy
4. poškození – nepoškozená slupka, prosté jakékoliv vady, např. hrušky – bez kaménkovitosti
5. ovoce v obalu odrůdově jednotné, velikostně vyrovnané ( nesmí v 1 obalu
6. přesahovat rozdíl mezi nejmenším a největším plodem 10 mm)
7. příčný průměr - dle stanovení pro danou odrůdu
8. dovolené odchylky max.5%
9. **1.jakost**
10. vzhled a vlastnosti - plody s lehce poškozenou stopkou
11. vybarvení a stupeň zralosti, velikost - menší odchylka od barvení
12. poškození – s takovými vadami slupky , která nepoškoztují dužninu ani vzhled
13. nesnižují skladovatelnost , ovoce v obalu – odrůdově jednotné
14. –
15. Příčný průměr – u jablek - stanovení u vybraných odrůd
16. Dovolené odchylky - max.10%
17. **2.jakost**

a)vzhled a vlastnosti - plody s poškozenou stopkou nebo bez stopky, celková plocha poškození nesmí být větší než 2 cm2

b)vybarvení a stupeň zralosti, velikost - menší odchylka od barvení

c) d)poškození – s vadami slupky , která nepoškoztují dužninu ani vzhled,nesnižují skladovatelnost , ovoce v obalu – odrůdově jednotné

e) f) příčný průměr jablka - nejméně 45 mm

g) dovolené odchylky - max.10% hmotnosti , 5% hmotnosti plodů cizích odrůd

**Skladování ovoce**

Potřeba uskladnění produkce vyplývá **:** a) ze sezonnosti

b) z potřeby plynule zásobovat trh ovocem

FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍSKLADOVATELNOST:

DRUH, ODRŮD, CELISTVOST, NEPORUŠENOST, KONDICE •STUPEŇZRALOSTI NEBO VÝVOJE • MECHANICKÉ VLASTNOSTI - ( pevnost, plasticita, porozita )

**stavby pro skladování :**

1. **Velkokapacitní sklady**

– užití palet a kontejnerů + vysokozdvižné vozíky

* ukládání do vrstev - nad sebou do řad
* mezi řadami 10 – 15 cm mezera ( proudění vzuchu)
* optimální teplota – 3 - 6 st C
* rel.vzdušná vlhkost - min. 85%

-

## 2 Sklep

Dezinfekce před naskladněním, regálové uspořádání, teplota + vlhkost viz vel.sklady

Ovoce - jablka a hrušky – skladovaní v nízkých bedničkách, 1 vrstva, stopkou dolů, opakovaná kontrola + vyřazování poškozených plodů

