**Sklizeň zeleniny, skladování, expedice ( ZZ )**

**Sklizeň**

* provádí se podle skupin zeleniny, odrůdy, podmínek pěstování - podnebí, doby setí a výsadby, půdních vlastnosti

**druhy sklizní**: 1. postupná

 **2**. jednorázová

**Zralosti: 4 stupně**

**1.fyziologická** - stav, kdy buňky dokončují dělení a zvětšují svůj objem, vznik zabarvení

 - schopnost generativního rozmnožování

**2.průmyslová -** stav, kdy buňky dokončují dělení a zvětšují svůj objem, vznik zabarvení

 - schopnost generativního rozmnožování

**3.obchodní – ( technická ) -** stav, kdy zralost je dosahována během přepravy

**4.konzumní -** plodiny dosahují maximálního obsahu důležitých a výživných látek

**Skladování**

= organizované ukládání materiálu ve skladovacích prostorech před manipulací, při vhodné teplotě a vlhkosti, tak aby kvalita vydržela co nejdelší dobu

Způsob skladování:

- v sypkém stavu -ve svazcích - v paletách v kontejmerecvh

Skladovácí a manipulační jednotky - označení MJ

Př – pakety, palety, kontejnery

**Způsoby skladování:**

**a)neskladovatelné** = jsou natě zelenin( kořeninová zelenina - bylinky )

**b)krátkodobé –** např okurky, papriky, rajčata ( od 14 – 60 dní)

 cukety, patisony – 7 – 14 dní

**c) dlouhodobé -** cibuloviny ( česnek, cibule) kořenová - 60 – 200 dní

 košťáloviny – 30 – 200 dní tykve – 90 – 180 dní

**Zpracování – konzervace: =** uchování produktů :fyzikální – sušení

 chemické – konzervační látky , kyseliony

 biologické – mléčné kvašení ( zelí )

 **Expedice - = v**yskladnění skladování produktů ovoce a zeleniny, následná doprava spotřebiteli ( na místa určení )