

UDHËZUES PËR VJELJEN DHE RUAJTJEN E CILËSISË SË RRUSHIT TË TRYEZËS

Author:
Prof. Dr. Sc. Tomislav Jemrić



UDHËZUES PËR VJELJEN DHE RUAJTJEN E CILËSISË SË RRUSHIT TË TRYEZËS

Rrushi i tryezës
mblidhet me
doreza

Vjelja duhet
të bëhet në
mëngjes ose
në mbrëmje

Pas vjeljes,
rrushi duhet të
vendoset për
ftohje sa më
shpejt që të jetë
e mundur





Pjekja e rrushit të tryezës varet nga shumë faktorë, ndër të cilët më kryesorët janë varieteti, mënyra e kultivimit dhe moti. Prandaj, koha e pjekjes së të njëjtit varietet në të njëjtin vresht do të jetë e ndryshme çdo vit. Këto dallime mund të jenë nga disa ditë në dy javë ose edhe më gjatë.

Rrushi i vjelur para kohe është pa shije, i thartë dhe ka një ngjyrë që nuk është karakteristike për varietetin. Rrushi i vjelur shumë vonë është pa shije dhe dëmtohet shpejt pas vjeljes.





SHENJAT E PJEKURISË SËRRUSHITTËTRYEZËS

Përcaktimi i pjekurisë së rrushit të tryezës bëhet në mënyrë subjektive (duke përdorur shqisat) dhe objektive (duke përdorur instrumente ose analiza kimike).

Tufat e të njëjtit varietet në të njëjtin vresht nuk do të piqen në të njëjtën kohë për shkak të ndryshimeve në gjendjen shëndetësore, ndriçimin e hardhive, vetive të tokës etj. Tufat në anën me diell të hardhisë piqen më herët se ato në hije. Prandaj, për një vlerësim të mirë të pjekurisë, është e rëndësishme të merret mostër e tufave në mënyrë korrekte për të përcaktuar pjekurinë.

Varietetet e tavolinës me përmbajtje të ulët acidi, si 'Mbretëresha e vreshtit', vlerësohen në bazë të pamjes, sasisë së lëndës së thatë të tretshme dhe shijes. Varietetet si 'Sulltana' kërkojnë edhe matje acidi, ndaj vjelja, përveç treguesve të mësipërm, bëhet edhe kur arrihet raport i favorshëm i sheqerit dhe acidit. Raporti i lëndëve të ngurta totale të tretshme dhe acidit nuk është i përshtatshëm si tregues i vetëm në asnjë rast, pra duhet të merren gjithmonë disa tregues së bashku.

Për të vlerësuar pjekurinë e rrushit, gjithmonë duhet të merren sa më shumë tregues. Përveç kësaj, është e rëndësishme të merren parasysh specifikat e secilit varietet dhe vendndodhjen ku rriten.

SI TË MERRNI MOSTËR NJË TUFË RRUSHI PËR VLERËSIMIN E PJEKURISË?

Një mostër e veçantë duhet të merret për çdo varietet. Nëse i njëjti varietet shartohet në nënshtresa të ndryshme, është e nevojshme të merret mostër e veçantë për çdo nënshtresë. Vetëm nëse konstatohet se nuk ka dallim të rëndësishëm, mund të merret e njëjta mostër për të dy nënshtresat, por duhet pasur kujdes që nga çdo nënshtresë të jetë i njëjti proporcion i tufave.

Për çdo mostër duhet të zgjidhen 5 deri në 10 hardhi (më pak nëse vreshti është më i vogël, më shumë nëse vreshti është më i madh). Hardhitë e përzgjedhura duhet të pasqyrojnë mirë kushtet në vresht për sa i përket natyrës, harlisë dhe gjendjes shëndetësore. Hardhitë që janë në fund të rreshtit ose ato që janë brenda rreshtave të jashtëm nuk duhet të zgjidhen. Hardhitë duhet të shënohen sepse do të merren mostra disa herë.

Marrja e mostrave duhet të fillon rreth dy javë përpara datës së pritjes normale të vjeljes, kur tufat fillojnë të marrin ngjyrën karakteristike të varietetit. Mostra merret çdo dy deri në tre ditë, në varësi të shkallës së pjekjes.

Për mostër duhet të zgjidhen 5 deri në 10 hardhi, të cilat përfaqësojnë mirë kushtet në vresht për nga natyra, harlia dhe gjendja shëndetësore. Marrja e mostrave duhet të fillojë kur tufat fillojnë të zhvillojnë ngjyrën karakteristike të varietetit. Mostra merret çdo dy deri në tre ditë, në varësi të shkallës së pjekjes.

Nga secila hardhi e shënuar mblidhen dy deri në tre tufa (në varësi të sasisë së rrushit për hardhi, duke u kujdesur që nga çdo hardhi të kemi mjaft tufa për të gjithë kohën e marrjes së mostrave). Duhet të shmangen tufat me dëmtime të dukshme nga sëmundjet ose dëmtuesit, si dhe tufat e pazhvilluara me shumë kokrra të vogla. Tufat duhet të jenë të madhësisë së njëjtë dhe të korrura nga të gjitha anët e pemës dhe nga lartësi të ndryshme të hardhive.

Mostrat duhet të merren në të njëjtën kohë të ditës dhe të vlerësohen jo më vonë se dy orë pas vjeljes, pasi ndryshimet e temperaturës mund të ndikojnë në rezultate.

TESTET PËR VLERËSIM TË PJEKURISË

Së pari duhet të vlerësohet ngjyra e tufave në mostër, dhe pastaj të matet sasia e lëndës së thatë të tretshme. Në fund, duhet të provoni disa kokrra nga çdo tufë, me kusht që ndërmjet çdo testi të merrni pak ujë për të shpëlarë gojën dhe për të parandaluar “përzierjen” e shijeve të tufave individuale.

Pjekja e tufave është proces kompleks dhe vetitë individuale të tufave ndryshojnë, në varësi të temperaturës, varietetit, kushteve të tokës, teknologjisë së aplikuar të kultivimit etj. Prandaj është e rëndësishme që testet të kryhen plotësisht dhe me ndërgjegje. Kjo është veçanërisht e nevojshme në vitet kur kushtet e motit devijojnë ndjeshëm nga mesatarja shumëvjeçare.

Me kalimin e kohës do të fitohet përvoja, dhe monitorimi shumëvjeçar i të dhënave do të japë informata të paçmuara jo vetëm për cilësinë e tufave, por edhe për suksesin e teknologjisë së kultivimit që aplikohet.

Madhësia e kokrrave të rrushit

Kokrrat e rrushit në tufë duhet të jenë plotësisht të zhvilluara dhe të madhësisë së njëjtë.

Ngjyra

Ngjyra duhet të jetë uniforme, plotësisht e zhvilluar dhe karakteristike për varietetin. Rrushi duhet të mblidhet vetëm kur tufat janë pjekur plotësisht. Në vitet kur mbizotëron mot i vranët gjatë pjekjes, ngjyra do të jetë më pak e zhvilluar, kështu që kjo duhet të barazohet me sasinë e lëndës së thatë të tretshme (ajo gjithashtu do të jetë më e ulët) dhe shijen, në mënyrë që të mos ndodhë që, ndërsa “pritet” të zhvillohet ngjyra, rrushi të vjelët shumë vonë.

Ngjyra duhet të jetë uniforme, plotësisht e zhvilluar dhe karakteristike për varietetin. Në vitet kur mbizotëron mot i vranët gjatë pjekjes, rrushi vjelët në baze të sasisë së lëndës së thatë të tretshme (ajo gjithashtu do të jetë më e ulët) dhe shijen.

Përmbajtja e lëndës së thatë të tretshme (LTHT) ose ndryshimet në përmbajtjen e sheqerit

Përmbajtja e lëndës së thatë të tretshme në rrush rritet gjatë pjekjes dhe matet me refraktometër. Ekzistojnë dy lloje të refraktometrave: optik dhe dixhital (Figura 1). Kohët e fundit, refraktometrat dixhitalë po përdoren gjithnjë e më shumë sepse janë më të lehtë për t'u punuar, dhe disa modele matin edhe sasinë e acidit në tufë, gjë që është shumë e dobishme për rrushin e tryezës, ku raporti i sheqerit dhe acidit

është shumë i rëndësishëm për shije të mirë.

Matja kryhet duke vendosur pak lëng në prizmin e refraktometrit optik ose në legenin e refraktometrit dixhital dhe më pas bëhet leximi. Puna me instrument dixhital është më e lehtë sepse merret menjëherë vlera e kompensuar nga temperatura, pa pasur nevojë për rillogaritje. Mund të përdoret dhe lëngu i prodhuar pas matjes me penatrometër dhe mjafton të matet vlera për lëngun e mbledhur pas matjes së të gjithë mostrës.

Përpara matjes, refraktometri duhet të kalibrohet duke e vendosur atë në zero pasi të keni vendosur ujin e distiluar në legen. Kontrolli shtesë bëhet duke matur një tretësirë saharoze 10%. Pas çdo mostre lëngu, sipërfaqja e prizmit duhet të shpëlahet me ujë të distiluar dhe të fshihet me kujdes me një pecetë të butë për të parandaluar leximet e rreme për shkak të përzierjes së mostrave.



Figura 1 -
Refraktometër
optik (në të majtë)
dhe refraktometër
dixhital (në të
djathtë)

Burimi: Dr. Macarena Farcuh, University of Maryland,

Link: <https://extension.umd.edu/resource/how-can-growers-determine-apple-fruit-maturity-and-optimal-harvest-dates-fs-1180>



Në vitet me temperatura të larta dhe rrezet e forta të diellit do të kemi vlera më të larta, dhe në vitet me reshje të shumta shiu, si dhe në vreshtat me ujitje dhe ato të mbingarkuara me tufa, vlerat do të jenë më të ulëta. Në përgjithësi, vlerat më të larta tregojnë cilësi më të mirë të tufave.

Rrushi i cilësisë së mirë arrihet kur ai ka të paktën 15% deri në 20% lëndë të thatë të tretshme, me një raport të lëndës së thatë të tretshme me acidin nga 24-35 (acidi i shprehur në g/100mL si acid tartarik).

Në vitet me temperatura të larta dhe rrezet e forta të diellit, rrushi ka më shumë lëndë të thatë të tretshme. Rrushi nga vreshtat e ujitura, dhe vreshtat që prodhojnë me bollëk kanë më pak lëndë të thatë të tretshme.

VJELJA - HAPI PARË I RUAJTJES SË SUKSESSHME

Rrushi i tryezës mblidhet ekskluzivisht me dorë (Figura 2). Vjelësit duhet të veshin doreza dhe të shmangin kontaktin e drejtpërdrejtë me kokrrat në mënyrë që të mos dëmtojnë shtresën e hollë të dyllit natyral mbi to. Ajo kontribuon në pamje të bukur dhe luan rol të rëndësishëm në mbrojtjen e kokrrave nga kalbja dhe humbja e ujit.

Vjelja duhet të bëhet në mëngjes ose herët në mbrëmje nëse temperaturat janë shumë të larta në mes të ditës. Nëse ka rënë shi, vjelja pezullohet për dy deri në tre ditë për të lejuar që hardhitë të thahen.

Rrushi i tryezës mblidhet ekskluzivisht me dorë. Vjelësit duhet të veshin doreza dhe të shmangin kontaktin e drejtpërdrejtë me kokrrat në mënyrë që të mos dëmtojnë shtresën e hollë të dyllit natyral mbi to. Ajo kontribuon në pamje të bukur dhe luan rol të rëndësishëm në mbrojtjen e kokrrave nga kalbja dhe humbja e ujit.



Figura 2 -
Pamja e rrushit
të tryezës të
vjelur siç duhet

PROCEDURA ME TUFA PAS VJELJES

Pas vjeljes, tufat duhet të hiqen nga rrezet direkte të diellit sa më shpejt të jetë e mundur. Mund të përdoren tenda të improvizuara ose vende të tjera me hije në vresht.

TRANSPORTI

Transporti i tufave nga vreshti duhet të organizohet sa më mirë, dhe është mirë që të bëhet në kamionë frigoriferikë. Nëse kjo nuk është e mundur, atëherë mund të përdoren kamionë të mbuluar dhe atëherë është e nevojshme që transporti deri në frigorifer të marrë sa më pak kohë të jetë e mundur.

FAKTORËT QË PËRCAKTOJNË CILËSINË PAS VJELJES

Varieteti - çdo varietet ka kërkesat e veta specifike që duhet të dini dhe t'u përshtateni

Pjekuria - tufat e papjekura dhe tepër të pjekura janë shumë të ndjeshme dhe kanë humbje të mëdha pas vjeljes.

Kontrolli i temperaturës - duhet të fillojë menjëherë gjatë vjeljes dhe të vazhdojë derisa tufat të vendosen për ruajtje në frigorifer. Temperatura duhet të jetë +4°C për një maksimum prej 6 deri në 8 orë para ruajtjes. Rrushi i tryezës duhet të mbahet në temperaturë prej +1°C.

Kontrolli i lagështisë relative të ajrit - duhet të fillohet menjëherë pas vjeljes dhe të vazhdojë derisa rrushi të vendoset për ruajtje në frigorifer. Rrushi i tryezës duhet të mbahet me lagështi relative ajri prej 95%.

Dyoksidi i sqfurit - pas ftohjes paraprake, mbi kutinë e kartonit me rrush vendosen pllaka të veçanta, të cilat çlirojnë dyoksidin e sqfurit dhe parandalojnë kalbjen.

Kohëzgjatja e ruajtjes - gjatësia e ruajtjes ndikohet nga varieteti, pjekuria dhe cilësia e tufave (për ruajtjen afatgjatë, zgjidhen vetëm tufat më të mira të mbledhura në kohën optimale të pjekurisë). Gjatë ruajtjes, kontrolli i cilësisë së tufave duhet të kryhet rregullisht. Nëse zbulohen edhe shenjat më të vogla të dëmtimit të tufave, ato duhet të dërgohen në treg sa më shpejt të jetë e mundur për të shmangur humbjet. Rrushi i tryezës mund të ruhet për 3 deri në 6 muaj në temperaturë prej +1°C.

SHTOJCA - DEFEKTE DHE DËMTIME TË RRUSHIT TË TRYEZËS



Figura 3
- Kokrrat e rrudhura dhe kërcell i nxirë

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>

Figura 4
- Dëmtimi nga dyoksidi i squfurit

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>



Figura 5
– Kokrrat e
plasaritura



Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>

Figura 6

– Mykja (*Erysiphe necator* Schw. (syn. *Uncinula necator* (Schw.) Burr.))



Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>

Figura 7

– Myku gri (*Botrytis cinerea* Pers. Fr. (teleomorph *Botryotinia fuckeliana* (de Bary) Whetzel))



Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>



Figura 8
-Prania e
lëndëve të huaja
në tufë

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>



Figura 9
-Sekrecionet e
morrave dhe mor-
rat e dukshëm në
tufë

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>



Figura 10 –
Dëmtimi nga
mola e rrushit

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris,

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>



Figura 11 –
Kokrrat e thata,
të skuqura dhe
të dëmtuara

Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris

<https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>

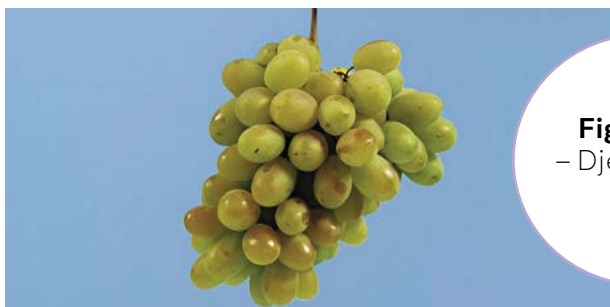


Figura 12
– Djegiet nga
dielli



Burimi: OECD (2007), *Table Grapes*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/9789264031302-en-fr>

