



**Republička savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji**  
Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica  
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: [extension-pg@cg.yu](mailto:extension-pg@cg.yu)

## SKLADIŠTENJE KROMPIRA

Da bi smo sačuvali kvalitet krompira tokom zimskih mjeseci, prije svega treba znati da se krtole vade u punoj zrelosti, to jest kada se pokožica ne guli i kada potpuno očvrсне.

Kada cima krompira potpuno očvrсне (bilo prirodno ili korišćenjem totalnih herbicida) treba zavisno od vremenskih uslova sačekati desetak dana kako bi pokožica krtola završila svoj razvoj.

Takođe krompir treba vaditi po lijepom vremenu, bez kiše kako bi sa krtola otpala zemlja, a one se dobro prosušile.

Znači da od uslova prilikom vađenja umnogome zavise gubitci u skladištima koji često nijesu zanemarljivi.

Tokom zime krompir se može skladištiti u različitim oblicima improvizovanih skladišta, trapova i podruma ili u savremenim skladištima sa kontrolisanim uslovima.



Manji proizvođači uglavnom krompir čuvaju u trapovima koji su djelimično ukopani u zemljište. Visina gomole u njima ne bi trebala biti veća od 2,5-3 m, a ako ima više sorti poželjno ih je razdvojiti letvicama. U ovakvim trapovima preporuka je da se ugradi sistem za

ventilaciju koji se bitno ne razlikuje od sistema u savremenom skladistu a veoma se jednostavno postavlja. On se sastoji od jednog ventilatora koji se postavlja na prozor i bočnih ventilacionih kanala. Takođe bi trebali postaviti i termometar kojim bi smo pratili



temperaturu u trapu. Danas na tržištu postoji veliki izbor uređaja za praćenje temp. i relativne vlažnosti vazduha koji nijesu skupi.

Optimalne temperature za čuvanje krompira su: za sjemenski 2-4, a za merkantilni oko 10°C, dok je optimalna vlažnost 92-95%

Provjetravanje se vrši spoljnim vazduhom rano ujutro tj kada je veća vlažnost, a niža temperatura vazduha. Ako je spoljna temp. niža za 3-4 stepena od one u trapu doći će do kondenzacije vlage na krtolama pa bi trebalo uraditi unutrašnju ventilaciju koja je nužna zbog disanja krompira i povećane koncentracije CO<sub>2</sub> u

sredini gomile. To se postiže zatvaranjem otvora za spoljni vazduh i uključivanjem ventilatora da bi se vazduh u skladištu izmiješao.

Za intenzivne proizvođače ovakve vrste skladišta se ne preporučuju već bi trebali za svoje proizvode namijenjene tržištu koristiti savremene objekte sa strogo kontrolisanim uslovima čuvanja. Jedino tako će biti sigurni da će vrijeme plasmana njihove robe najviše zavisiti od trenutne cijene na tržištu i da će svoju robu plasirati kada budu zadovoljni prodajnom cijenom. Naravno treba imati u vidu da pojedine vrste voća i povrća imaju i različito vrijeme čuvanja bez obzira na uslove skladištenja.

**Jauković Ivan**, ing. polj.

Saradnik za ratarstvo u savjetodavnoj službi