

## ბანანი - მოკრეფა, მომწიფება, შენახვა

<p>ბანანის მოკრეფა (მოჭრა), ტრანსპორტირება</p>	<p>ბანანი იკრიფება და მისი ტრანსპორტირება ხდება, როცა ის მწვანეა. მოკრეფიდან მისი შენახვა შეიძლება არა უმეტეს 35 დღისა. მწიფე ბანანის ტრანსპორტირება შეუძლებელია, რადგანაც ის ინახება მოკრეფიდან მხოლოდ 5 დღე.</p> <p>მწვანე ბანანის ტრანსპორტირება ხდება გერმეტული კამერებით, სადაც უნდა იყოს: ჰაერის-T-(12-13)°C, ფარდობითი ტენიანობა (85-90)%.</p> <p>კამერა უნდა იყოს შევსებული მთლიანად ბანანით. კამერაში ბანანი შეიძლება მოთავსდეს დაუფასოებელი ან დაფასოებული პერფორირებულ პოლიეთილენის ფირებში. კამერაში 1°C-ით ტემპერატურის ცვლილებაც კი გამოიწვევს მის გაფუჭებას. კერძოდ, 1°C-ით დაკლება გამოიწვევს მის გადაცივებას და ბანანი არ დამწიფდება. 1°C-ით მომატება კი გამოიწვევს მის დაღვებას.</p> <p>ბანანის ტრანსპორტირებისათვის გამოყენებულია სპეციალური კამერა მაცივრები, სადაც უნდა იყოს T+(12-13)°C, რომელიც უზრუნველყოფს ბანანის იდეალურ მდგომარეობაში ტრანსპორტირებას დანიშნულ ადგილამდე.</p>
<p>ბანანის მომწიფება გაზირების კამერაში</p>	<p>ტრანსპორტირების შემდეგ ბანანი თავსდება საწყობში, სადაც T უნდა იყოს უფრო მაღალი +(13-15)°C, ვიდრე ტრანსპორტირებისას.</p> <p>საწყობში ბანანი უნდა იყოს 2 დღე.</p> <p>ამ პირობების დაცვა საჭიროა, რადგან ტემპერატურის ცვლილების რეჟიმი უნდა იყოს გარდამავლად, წინააღმდეგ შემთხვევაში ბანანი გაფუჭდება.</p>
<p>ეთილენის მიწოდების სახეობები</p>	<p>არსებობს 4 სახეობა:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. კატალიტური გენერატორი;</li> <li>2. ბანანის გაზი-32;</li> <li>3. სუფთა ეთილენი ბალონებში;</li> <li>4. სპეციალურ ტუბებში.</li> </ol>
<p>ბანანის სრული მომწიფება ეთილენით ან</p>	<p>ბანანი სრულ მომწიფებას აღწევს კამერაში</p>

<p>ბანანის გაზით (ეს არის ნარევი - 95% აზოტი + 5% ეთილენი)</p>	<p>გაზირების პირობებში. კამერაში უნდა იყოს T+(18-20)°C და სინესტე 90 %-ის ფარგლებში. აუცილებლობას წარმოადგენს, რომ კამერაში უნდა იყოს: T+(18-20)°C და სინესტე 90%-ის ფარგლებში. აუცილებლობას წარმოადგენს რომ კამერაში იყოს: ხარისხიანი თბოიზოლაცია და აბსოლუტური ჰერმეტიულობა.</p>
<p>ბანანის მომწიფების მეთოდები დროის მიხედვით</p>	<p>1. დაჩქარებული - 4 დღე; 2. ნორმალური - 5-6 დღე; 3. შენელებული - 8 დღე. ყველაზე კარგი ხარისხის მომწიფება მიმდინარეობს შენელებული მეთოდით.</p>
<p>გაზირების კამერის დახასიათება</p>	<p>გაზირების კამერაში გათვალისწინებულია გამაცივებელი აგრეგატი, რომელიც როგორც გაცივებაზე ისე გათბობაზეა. კამერის სიმძლავრე განისაზღვრება კამერის ზომის მიხედვით, დატვირთვის ხარისხზე, მუშაობის რეჟიმზე და ინტენსივობაზე. აუცილებელია ჰქონდეს გამწოვი ვენტილაცია და ჰაერის დამატენიანებელი. კამერა აღჭურვილია ეთილენის მიწოდების სისტემით.</p>
<p>კამერის მუშაობის პრინციპი ბანანის მომწიფების დროს</p>	<p>1. კამერა უნდა დაიტვირთოს თავისი სიმძლავრის 50%-ზე ნაკლები რაოდენობის ბანანით. 2. ჰაერის ოპტიმალური სინესტე (90-95)%. უფრო მაღალი სინესტის დროს ნაყოფს უჭირს შრობა, განიცდის დეფორმაციას და კარგავს ფორმას. 3. სწორად დაპროექტებული ჰაერის ცირკულაციის სისტემა იძლევა თანაბარი დაბერვის გარანტიას და ნაყოფის მომწიფება ხდება სწორად. 4. ტემპერატურული რეჟიმის რეგულირება ხდება, შესაბამისად, ზაფხულის და ზამთრის პერიოდისთვის. ზამთრის პერიოდში კამერის დატვირთვისთანავე, კამერაში T- უნდა დავაყენოთ (12-13)°C-ის ფარგლებში, რომ ნაყოფები თანდათან აკუმულირდნენ და შემდეგ ჩავრთოთ ნორმალური რეჟიმი მომწიფებისა.</p>

## ბანანის დაავადებები:

ბანანის ერთ-ერთი დაავადებაა ე.წ. „სისხლის დაავადება“, რომელიც გავრცელებულია ინდონეზიაში და გამოწვეულია ბაქტერიით *Ralstonia solanacearum* (სმიტი) Yabuuchi et al. ბაქტერიები აზიანებენ ბანანის მცენარეთა ძარღვებს, ხოლო ნაყოფზე კი წარმოიქმნება წითელ-ყავისფერი სიდამპლე. ასეთი ბანანის საკვებად გამოყენების დროს მიკროორგანიზმებიდან გამოიყოფა ტოქსინები, რომლებიც გამოიწვევს კვებით მოწამვლას, მაგრამ ამ ბაქტერიებით დაინფიცირება შეუძლებელია.

ბანანები ვერ იტანენ ხელოვნური სითბოს წყაროებს ან მზის სხივების პირდაპირ ზემოქმედებას. ისინი კი არ მწიფდებიან არამედ სწრაფად ფუჭდებიან. თუ გადამწიფებული ხილის ნაყოფზე არის ნაცრისფერი ობის ლაქები ან ობის კვალი, ეს მეტყველებს შენახვის ან ტრანსპორტირების წესების დარღვევის თაობაზე. ასეთი ნაყოფის ყიდვა არ ღირს, რადგან ეს შეიძლება იყოს საშიში ჯანმრთელობისთვის. თუმცა საექსპორტო ქვეყანებში ეკვადორში, ბანანები მოწმდება პირდაპირ პლანტაციებში და ასეთი ბანანები არ გადის ექსპორტზე.

ბანანის ნაყოფი ძალიან მგრძობიარეა დაბალი ტემპერატურის მიმართ. გაგრილებისგან ძირითადად კანი განიცდის დაზიანებას, რომელშიც კვდება ზედაპირის უჯრედების ნაწილის ფენა. გაგრილებისგან ძალიან დაზარალებული დაუმწიფებელი ნაყოფები იფარება მუქი მწვანე წყლიანი ლაქებით ან მთლიანი ზედაპირი მუქდება. გადატეხვისას ასეთი ბანანებისგან არ გადმოედინება ბანანის რძე, ან თუ გადმოედინება, არის გამჭირვალე რძიანი ან მღვრიე და ასეც უნდა იყოს.

გადაცივებული ბანანი ადვილად ბინძურდება ნახევრად პარაზიტული ობის სოკოებით და ასევე ბაქტერიებით. ყველაზე დაბალი ტემპერატურა, სადაც უსაფრთხოა ბანანის შენახვა, + 12,0°C-ია.

ბანანის მოკრეფა და გადმოტვირთვა ხდება, როცა ნაყოფი მიაღწევს სრული მწიფობის პერიოდს. მის კანს აქვს მწვანე ფერი და შეესაბამება მის შემდგომ მომწიფებას.