

## **Nakup in skladiščenje kakija**

Dr. Kostja Makarovič

Kaki je je sadež, ki poleg pomaranč, hrušk in jabolk prevladuje na mojem jedilniku v zimskih meseci. Zato se vsako leto, v sredini oktobra, založim z veliko zalogo tega prekrasnega sadeža.

### **Koliko kakija kupiti?**

Zase računam, da ga pojem 2 kg na dan. Pravilno skladiščeni in kvalitetni kakiji pa zdržijo vse do sredine marca. Kvalitetnih kakijev med skladiščenjem na tako dolgi rok zaradi raznih razlogov vržemo proč do 10%. Na ta način pridemo do količine okoli 330 kg na osebo. Jaz ga seveda kupim še za psa in za ostale. Tako ga letno kupim 500kg.

### **Katero sorto izbiram?**

Najboljša mi je sorta Tipo, ta ima ravno prav sladkorja, ravno prav vode in je trpka, če ni zrela, kar preprečuje, da jem nezrelo sadje! Ko je zrel je mehek in skoraj prozoren. A prav se sorte kakija so dobri za skladiščenje. Zgodnejše sorte kot so Jiro pa je treba pobrati prej in jih tudi prej skladiščiti.

Bolj bodo kakiji oranžni, ko jih damo v skladišče manj časa bodo zdržali. Bolj zelene kot kupimo, manj sladki bodo.

Kakiji na Sliki 1 (sorta Jiro) so v najvišji stopnji zrelosti, ki je še primerna za zorenje.



Slika 1. Kakiji sorte Jiro v najvišji stopnji zrelosti, ki je še primerna za dolgoročno skladiščenje.

### **Kako skladiščiti?**

Idealno skladiščenje kakije je pri temperaturi okoli 1 °C in vlagi 80 %. Če je vlaga manjša, se bodo kakiji sušili (kožica bo postala nagrbnčena), če je vlaga previsoka je možnost plesnenja in gnitja večja. Realno pa je skladiščenje pri temperaturah pod 10 °C pa vse tja do -2 °C v redu in kot smo videli, je boljše, da se sušijo, kot pa da gnijejo, torej želimo si vlage pod 80 %.

Kakije za skladiščenje zložimo enega zraven drugega v gajbico v katero smo dali papir in obvezno samo eno vrsto v višino. Gajbice zlagamo eno na drugo poljubno visoko.

#### **Pomembno:**

- Kakije pregledujemo na 14 dni in pobereemo zrele.
- Ker so tla navadno bolj topla od zraka v shrambi, v gajbico, ki se dotika tal ne damo kakijev, in tako poskrbimo, da so kakiji izolirani od tal.

### **Kako dolgo se bodo skladiščili?**

Iz poznavanja kinetike kemijskih reakcij, kar zorenje nedvomno je, velja nenapisano pravilo, da se za hitrost reakcije podvoji, če se temperatura poviša za 10 °C. Kar torej pomeni, da če meni kakiji zdržijo 5 mesecev pri temperaturi 1 °C, bodo pri temperaturi 11 °C zdržali le 2,5 meseca. Na hitrost zorenja pa vplivajo tudi drugi dejavniki. Če imamo v istem prostoru prisotne jabolke, banane, avokade, melone in nasploh vse sadeže, ki sproščajo etilen, ki je hormon za zorenje sadja, bodo kakiji dozoreli hitreje. Če imamo v prostoru zelo malo kisika in veliko ogljikovega

dioksida, bo zorenje upočasneje, a dvomim, da si je kdo od vas že umislil take poskuse, kot sem jih izvajal jaz.

### **Kako dozoreti kakije?**

Imamo več možnosti:

1. damo jih na toplo in zračno mesto, zraven pa banane, jabolka ali podobno sadje in počakamo, da dozori
2. po peclju spodaj jih namažemo z alkoholom (čisti etanol)
3. jih čez noč zamrznemo in pustimo 24 ur na toplem, da se odtalijo. Postanejo zreli.
4. skladiščni prostor zaplinimo z etilenom
5. v skladiščni prostor damo kalcijev karbid (ker kalcijev karbid vsebuje tudi nekaj fosforjevih spojin, se poleg acetilena razvije še zelo strupen fosfin, zato je ta postopek prepovedan!

Prvi, drugi, četrti in peti postopek deluje na principu delovanja zoričnih hormonov na sadež. Tretji postopek pa ne na kakšen princip deluje.

Uživajte!