



КОРНЕПЛОДАМ ПОРА В ЗАКРОМА

Правильное хранение - дело точное, причем на всех стадиях: выращивания, подготовки и закладки овощей.

Нам в помощь конкретные и простые цифры и законы, полученные учеными, которые стоит соблюдать, чтобы урожай без потерь пролежал до весны. А всем ли они известны?

Голландские фермеры, самые крутые в Европе, четко знают: хранилище не госпиталь! Имеется в виду, что в период хранения овощей их невозможно улучшить или устранить какие-либо недостатки. Сюда должна поступать продукция только высокого качества - корнеплоды свободные от болезней и вредителей, без дефектов, вызревшие, но не перезревшие.

У незрелых мало сухого вещества, что отрицательно сказывается на сохранности, а у перезрелых возможен избыток сахаров, способствующий развитию болезней хранения. В течение сезона

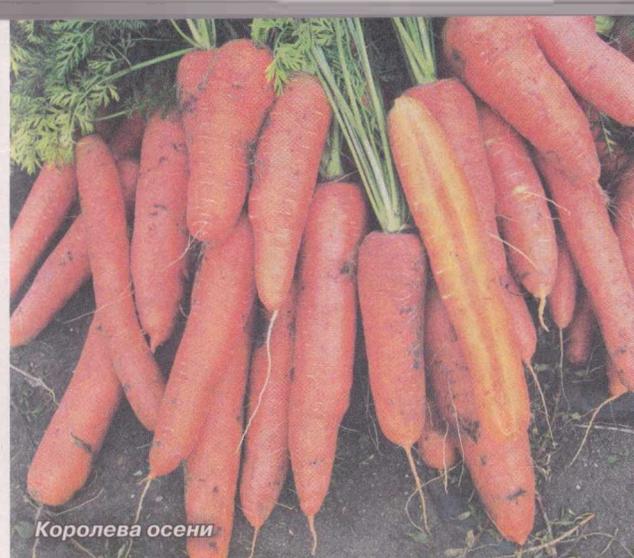
морковь и свеклу надо правильно кормить, так как недобор или перебор элементов питания снижает их сохранность.

ВАЖНО ДЛЯ МОРКОВИ

Не допускать загущения посевов. Это способствует развитию болезней. Междурядья должны быть продуваемыми, растения моркови к этому особенно чувствительны. Необходимо соблюдать норму посева и при задержке начала работ по причине запоздалой весны обязательно ее снижать - это будет способствовать вызреванию корнеплодов.

Правильно поливать. Это необходимо не только для получения высокого урожая, но и для хорошей сохранности корнеплодов. Программа орошения примерно такая:

- небольшие нормы для получения всходов;
- минимальные - до покраснения корнеплода, чтобы стимулировать его рост в длину в поиске влаги;
- во второй половине сезона промачивание всего корнеобитаемого слоя почвы большими объемами воды, чтобы сократить число поливов и увеличить периоды с сухой поверхностью почвы, - это необходимо для



Королева осени

снижения проявления болезней.

В большинстве регионов России полив моркови прекращают за месяц до уборки, но в засушливых часто практикуют орошение вплоть до выкопки.

Придерживаться здорового рациона. Известно, что азот в первую очередь определяет урожайность, а калий - лежкость. Для моркови очень важно соотношение этих элементов питания. При пропорции азота и калия 1:1 корнеплоды хорошо хранятся до января, при 1:2 - до марта, при 1:3, в благоприятных условиях, - до нового урожая. Корректировать дозу удобрений возможно в течение вегетации - например, подкармливать растения комплексными удобрениями с низким содержанием азота, но нужное меню по силам составить и самому из аммиачной селитры, суперфосфата и сернокислого калия.

Убрать вовремя. Самый важный фактор для лежкости моркови - температура во время уборки, поскольку необходимо как можно быстрее довести температуру самих корнеплодов до 5°, при которых существенно снижается интенсивность их дыхания и, соответственно, потери влаги. Подвявшие корнеплоды не хранятся из-за утраты упругости клетками и снижения сопротивляемости болезням хранения. Все попытки восстановить утерянную корнеплодами влагу в хранилище не дают положительных результатов.

Правило такое: к уборке приступают при температуре меньше 10°, и чем ниже, тем лучше. Необходимо выйти на режим хранения при ноле в течение 12 дней. Если температура при уборке 15°, на такой режим необходимо выйти за 7 дней, а при 25° - за 2 дня. В бытовых условиях это обеспечить трудно.

Помещения для хранения овощей должны быть заранее очищены, просушены и продезинфицированы химическими препаратами соответственно типу их поверхностей. При использовании серных шашек необходимо строго соблюдать инструкцию по применению, особенно когда хранилища примыкают к жилью.

Некоторые овощеводы сдвигают уборку к приближающимся заморозкам и нередко подают под них, когда морковь еще в огороде. В такой ситуации убирать морковь можно только после полного ее оттаивания.

Оптимальная температура хранения моркови от ноля до минус 0,5-1°, она обеспечивает максимальный выход качественной продукции после хранения без риска подмерзания, так как точка замерзания морковного сока минус 1,5°.

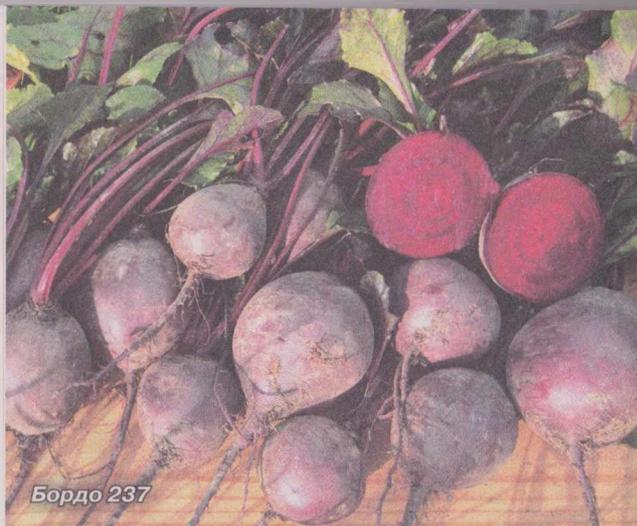
Контролировать влажность в хранилище. Для хорошей сохранности моркови необходим уровень влажности воздуха, близкий к 100%. Показатель этого - все водонепроницаемые поверхности должны быть влажными при касании. Периодически проливаемые водой опилки на полу дают влажность порядка 95%. Хорошая сохранность моркови в погребах с земляным полом объясняется постоянной подпиткой воздуха влагой из земли.

В хранилище необходимы надежные термометры или доступные по цене приборы регистрации температуры и влажности. Однако иногда даже в больших хранилищах пользуются простым приемом - ставят стакан воды в самую нижнюю точку помещения, и если через сутки образуется корочка льда, то температура в хранилище соответствует нужному режиму.

Обеспечить вентиляцию. Выделяемый при дыхании корнеплодов углекислый газ тоже создает проблемы при хранении. При повышенной концентрации CO_2 появляется горечь и «деревянистость» моркови. Углекислый газ тяжелее воздуха, поэтому в хранилище должно быть хотя бы два вентиляционных отверстия: одно у пола для выхода углекислого газа, второе сверху для притока кислорода. В целом объем воздуха в хранилище должен обновляться один раз за двое суток.

... для СВЕКЛЫ

Придерживаться сроков посева. Свекла при перезревании еще более резко, чем морковь, теряет способность к беспроблемному хранению. Получать качественную продукцию, которая будет долго лежать без потерь, можно, меняя сроки посева. Необходимо различать посев сортов для раннего использования и для закладки на хранение.



В первом случае семена сеют, как только минует угроза заморозков, либо в марте на рассаду, потому что свекла не выдерживает отрицательной температуры. Во-втором - выращивают при летних посевах, даже для средней полосы это конец июня - начало июля.

Соблюдать рацион. По минеральному питанию у свеклы отмечается небольшое превышение потребления калия над азотом, примерно 1:1,25. Для подкормок лучше использовать комплексные удобрения с микроэлементами. А еще она положительно реагирует на однократное внесение поваренной соли - 10 г/кв. м, так как нуждается в ионах натрия и хлора.

Исключить опоздание при сборе урожая. В отличие от моркови, свекла боится даже малейших заморозков, и убирать ее нужно при плюсовой температуре. При обрезке листьев оставляют мини-

мальные по длине черешки, так как при хранении они отпадают и затрудняют отбегание корнеплодов воздухом.

Уберечь от прорастания. До сих пор не существует единого мнения по оптимальной температуре хранения свеклы столовой. Рекомендации колеблются от нуля до 3°. Свеклу хранят в планчатых ящиках и накрывают сверху слоем соломы, мха-сфагнума или стружки. Иначе выдыхаемый корнеплодами теплый воздух будет конденсироваться на их поверхности, вызывая отрастание листьев и снижая качество продукции. Проходя через солому, воздух будет увлажнять ее поверхность и это уберезит корнеплоды от прорастания. По остальным параметрам хранения свекла не отличается от картофеля.

Н. КРАШЕНИННИК,
технолог картофельных
и овощных проектов
АПХ РУС