

ОСНОВНІ ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЛЕЖКІСТЬ КАРТОПЛІ

Бублік А.Д. 41ПМ

Керівник Кюрчев С.В., к.т.н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет

Анотація – запропоновані основні фактори, що впливають на лежкість картоплі у період зберігання.

Для забезпечення тривалого періоду зберігання для кожного виду і навіть сорту потрібно створити оптимальний режим, але цього недостатньо. Щоб виростити лежкий врожай, необхідно враховувати всі елементи технології, починаючи з добору сортів та умов вирощування. Найкраще зберігаються пізньостиглі сорти.

Овочі, вирощені в умовах оптимального поживного режиму, накопичують більше сухих речовин, цукрів, клітковини, вітамінів, тому період їхнього зберігання буде тривалішим. Органічні добрива в оптимальних дозах захищають рослини від хвороб, наприклад, парші картоплі. Вони сприяють розвитку корисних бактерій і грибів, що гальмують дію хвороботворних організмів. А здорові овочі, як відомо, краще зберігаються. Досліджено, що лежкість овочів підвищує високий рівень калію в ґрунті у період вирощування. Вагомими джерелами надходження калію є гній, компост, сидерати (зелені добрива). Надлишок поживних речовин, як і їхня нестача, негативно впливають на лежкість овочів під час зберігання. Так, в разі надлишку в ґрунті азотних добрив овочі виростають водянистими, містять мало сухої речовини і вуглеводів. Внаслідок цього вони не можуть довго зберігатися. На тривалість зберігання овочів також впливає механічний склад ґрунту. Зокрема, картопля і коренеплоди, вирощені на піщаному чи суглинковому ґрунтах, зберігаються краще, ніж вирощені на важких глинистих ґрунтах.

Триваліший період зберігання буде в овочів, вирощених за оптимального температурного і водного режимів. Продукція, вирощена в умовах тривалої холодної і дощової погоди, зберігається погано, нестійка до хвороб, характеризується інтенсивним диханням. Сухе жарке літо сприяє зменшенню періоду вегетації рослин. Плоди формуються волокнистими, з низькими поживними властивостями і біохімічним складом, тому період їхнього зберігання буде нетривалим.

Характерною рисою овочів усіх груп є наявність у них великої кількості води (65-96%) з розчиненими в ній поживними речовинами, відтак вони є гарним субстратом для розвитку фітопатогенних мікроорганізмів. Високий вміст води зумовлює високу інтенсивність біохімічних процесів, що відбуваються в овочах після збирання. Крім того,

щоб уникнути в'янення, їх потрібно зберігати за високої вологості повітря у сховищі (70-98%). В таких умовах навіть незначні коливання температури сприятимуть появі вільної вологи і, як наслідок, — швидкій появі та розвитку хвороб. Тому сховища для овочів повинні обов'язково добре провітрюватися.

На період спокою картоплі, крім сортових особливостей, значно впливає строк висаджування. Також відомо, що холодне літо продовжує період спокою, а висока вологість повітря під час вирощування та зберігання, навпаки, скорочує.

Найчастіше втрати поживних речовин зумовлюються випаровуванням води в процесі дихання та проростанням бульб. Необхідно створити такі умови, щоб картопля не проростала, не гнила, не втрачала органічні речовини й смакові якості. Оскільки бульби містять значну кількість води, найкраще їх зберігати за відносної вологості повітря 90-95%. Температура у перші два-три тижні після збирання («лікувальний період») має бути доволі високою (+12-18°C). Саме така температура сприяє найкращому заживленню механічних пошкоджень. Глибина пошкоджень для бульб, призначених для тривалого зберігання, має бути не більше 4-6 мм, оскільки такі рани за сприятливих умов заживають. Якщо пошкодження глибші, проникають у серцевину, то такі бульби краще використати одразу.

Відсортовані, здорові бульби найчастіше зберігають у погребях чи підвалах, у ящиках або насипом. Відстань між долівкою, стінами та бульбами має становити не менше 10-14 см, а до стелі — 50 см. Це забезпечить кращий повітрообмін і запобігатиме переохолодженню картоплі. Якщо зберігаєте картоплю насипом, то висота його не повинна перевищувати 150 см.

Часто під час зберігання картоплі у погребях на верхньому шарі з'являється волога. Це відбувається внаслідок значного перепаду температури всередині насипу та над ним. Допускати цього не слід, бо бульби масово уражуватимуться хворобами, загивати. Отже, потрібно стежити, щоб температура повітря над картоплею була такою ж, як і в насипі. З метою профілактики можна об-пудрити верхні шари крейдою або вкрити насип соломою. Однак не використовуйте для цього стару солому, оскільки вона може бути джерелом інфекції. Від небажаного зволоження врятує також і столовий буряк, який вкладають зверху на картоплю.

Якщо є можливість, то найкраще зберігати картоплю у невеликих ящиках. Ящики ставлять на підставки (15-20 см над підлогою) і не притуляють до стіни. Їх потрібно вкладати так, щоб між картоплею та дном верхнього ящика була відстань не менше 6-7 см. Зручною тарою для зберігання картоплі є також сітчасті мішки, в яких бульби добре провітрюються. Їх вкладають штабелями висотою 1,0 - 1,5 м.