

Окончание. Начало в №18.

Потери урожая овощных культур или ухудшение их качества в период хранения могут быть вызваны различными причинами, среди которых немаловажная роль отводится заболеваниям – как неинфекционным, так и инфекционным.

На хранение закладывают только здоровые, без повреждений и механических травм клубни, для чего в период вегетации необходимо соблюдать все агротехнические требования сортов: и правильное внесение удобрений, и борьба с вредителями, болезнями, сорняками и т.п.

Убирать урожай надо в сухую и теплую погоду; клубни должны быть просушены на солнце, в пасмурную погоду – под тентом на сквозняке.

Хранить картофель нужно в заранее подготовленном помещении. Очистить от мусора, растительных остатков, продезинфицировать, побелить потолки и стены, хорошо проветрить.

Важно в первые недели после уборки создать такой режим хранения, при котором происходит быстрое заживление ран. В этот лечебный период (2-4 недели) необходимо выдержать клубни при тем-

ПРОБЛЕМ НЕ СТАЛО МЕНЬШЕ

пературе 12-18°C и относительной влажности воздуха 90-95%, чем больше повреждений, тем ниже температура (дольше залечивание). Затем температуру постепенно снижают лучше при активном вентилировании и поддерживают в период основного хранения на уровне +1...+4°C, слой насыпи – не выше 1,5 м. Регулировать влажность и температуру в подвалах и погребах можно открыванием и закрыванием приточно-вентиляционных люков.

Клубни с признаками гнилей и парши выбраковывают. Коротко остановлюсь на некоторых болезнях картофеля, проявляющихся в период хранения.

БЕЛАЯ ГНИЛЬ развивается на поверхности кочанов капусты, многих



Мокрая бактериальная гниль.

корнеплодов в виде белого хлопьевидного налета, на котором образуются черные склероции. Пораженная ткань быстро разлагается, становится водянистой. Поражает многие овощные культуры, особенно морковь. Возбудитель заносится в хранилище с овощами или с комочками почвы.

СЕРАЯ ГНИЛЬ. Характерен серый пушистый налет на поверхности тканей, которые быстро буреют, разлагаются, часто на налетах образуются мелкие черные склероции. Поражает капусту, морковь, свёклу, перец, баклажаны, огурцы, многие плодовые и цветочные культуры.

МОКРАЯ БАКТЕРИАЛЬНАЯ ГНИЛЬ моркови и других овощей. Пораженная

ткань размягчается и быстро превращается в слизистую кашицеобразную массу с неприятным запахом. Особенно быстро распространяется в условиях высокой температуры и влажности.

Меры защиты. Более эффективно хранение овощей в холодных камерах при температуре 0...+1°C и относительной влажности воздуха 80-90%.

При повышенной температуре усиливаются процессы дыхания и испарения, что ведет к потере тургора, вследствие чего понижается устойчивость тканей к заражению микроорганизмами.

Лежкость зависит прежде всего от качества продукции и от условий хранения. Для лучшего хранения корнеплоды моркови, репы, петрушки пересыпают влажным песком с добавлением 2%-ного мела или гашеной извести. Свёклу, так же как и морковь, хранят до весны в деревянных ящиках или открытых полиэтиленовых пакетах: морковь по 2-5 кг в каждом; свёклу по 15-20 кг.

В. Кривко, заведующая фитосанитарной лабораторией Референтного центра Россельхознадзора по Омской области.