

УБОРКА. ХРАНЕНИЕ. ПРОФИЛАКТИКА

Лежкость овощей зависит от степени их созревания, погодных условий при уборке, правильной подготовки помещения и режима хранения. Помещение за один месяц до загрузки очищают от растительных остатков и всякого мусора, просушивают, ремонтируют, заделывают норы крыс и мышей. Затем белят свежегашеной известью (2 кг на 10 л воды с добавлением 100 г медного купороса), тщательно покрывая раствором стены, потолок, стеллажи, закрома просушивают и ничем не загружают до закладки овощей.

КАРТОФЕЛЬ

Сохранность картофеля определяется качеством клубней. Клубни должны быть целыми, здоровыми, сухими, чистыми, не должно быть гнилей. А чтобы этого добиться, надо убирать вовремя – ни раньше, ни позже. Желательно дожидаться отмирания ботвы. Именно в последние 30 дней до естественного отмирания ботвы идет активное клубнеобразование, накопление сухого вещества и крахмала. А если долго держать клубни в почве, они накапливают инфекцию. Если температура воздуха снизилась до +6 градусов, а ботва еще стоит зеленая, значит, вы выращиваете позднеспелый сорт, и убирать его нужно особенно осторожно, не повреждая молодые, еще не полностью созревшие клубни. И конечно, надо соблюдать все правила подработки клубней до засыпки урожая в подвал.

Следует выдержать несколько режимов хранения. В лечебный период происходит заживление поврежденных клубней и их дозревание. Он длится 8–10 дней при температуре 16–18°C с относительной влажностью 90%.

Период охлаждения – постепенное снижение температуры до оптимальной для хранения (+2...+4°C) в течение 26–30 дней. Эти два периода картофель размещают под навесом, в сухом месте. Для основного периода хранения не допускается как низкая (около 0°C), так и высокая температура. При низкой температуре клубни повреждаются от холода, становятся сладкими, ухудшаются урожайные свойства. При высокой температуре наблюдается интенсивное прорастание, снижаются семенные и продуктивные качества.

КОРНЕПЛОДЫ

Когда же убирать морковь и свеклу? Обычно эти корнеплоды убирают в конце сентября. Выкопайте один корнеплод моркови и посмотрите на него внимательно. Если он оброс мелкими корешками, то уже пора массово выкапывать. Свеклу убирают, когда на листьях и корнеплоде появляются наросты. Это означает, что свекла созрела и будет отлично храниться.

Через некоторое время после засыпки картофеля размещаются на хранение корнеплоды – свекла, морковь, редька и т.п. Зарубцовывание неглубоких механических повреждений и переход в состояние покоя длится у них 8–12 дней при температуре 10–14°C.

стоит выдернуть корнеплод любого возраста из земли, как он теряет устойчивость к этому заболеванию. На поверхности корнеплода вначале появляется рыхлый, белый, ватообразный налет – гриbnица, которая в некоторых местах уплотняется, свертывается сначала в белые, затем чернеющие твердые желвачки – склероциии. Пораженная ткань размягчается и превращается в мокнущую бесформенную массу. В хранилище белая гниль распространяется при помощи гриbnицы от соприкосновения больных и здоровых овощей. Наиболее восприимчивы корнеплоды с механическими повреждениями, вялые, подмороженные. Развитию болезни способствует повышение температуры в помещении до 4–5 градусов.

Черная гниль, или альтернариоз, поражает морковь, петрушку, сельдерей. В основном заболевание развивается в период хранения. В различных местах корнеплода появляются сухие темные слегка вдавленные пятна. При повышенной влажности на них образуется серо-черный налет гриба. На срезе больная ткань угольно-черного цвета.

Убирать корнеплоды лучше в сухую погоду, сразу же обрезать листья. У моркови оставляют черешки около 1 см, у свеклы их обрезают на уровне головки, не повреждая ее. Хранить морковь, свеклу следует при температуре 0...+2 градуса, относительной влажности воздуха 90–95%. Лучше всего их держать, переслаивая влажным чистым песком, в штабелях, буртах, ящиках. Хорошо сохраняются они и в пленочных мешках, особенно если переслоены с песком. Горловина мешка не завязывается.

ЛУК, ЧЕСНОК

На луке во время хранения часто встречаются **серая и бактериальная гнили**. Серой (шейковой) гнилью луковичи заражаются еще в поле. Гриб – возбудитель заболевания – проникает в растение через шейку и вызывает ее загнивание. Поражение вначале развивается очень медленно, поэтому больные луковичи в период уборки обнаружить не удастся. Во время хранения верхняя часть их размягчается, на срезе больная луковича имеет вид печеного лука, с бурой пораженной тканью. Под кроющими чешуями образуется серый пушистый налет с небольшими черными склероциями. С больших лукович инфекция переходит на здоровые, поражая их с боков до донца.

Бактериальная гниль поражает растения лука и чеснока к концу вегетации, но внешне отличить здоровые от больных очень трудно. Лишь на срезе луковичи видно, что между здоровыми чешуями находятся темные желто-бурые размягченные чешуи. На зубках чеснока заболевание проявляется в виде коричневых и бурых язвочек под чешуей, когда зубки становятся как стекловидными, иногда от донца вверх идут коричневые полосы.

растений быстро отмирают корни. Луковицы размягчаются, ткани становятся водянистыми. В области донца развивается обильная белая гриbnица, на которой в процессе хранения образуются мелкие черные плодовые тела – склероциии.

У лука и чеснока ножом или секатором обрезают листья на высоте 2–3 см от лукович и дополнительно просушивают в течение 8–10 дней при сквозном проветривании.

Досушивать лук и чеснок можно, также подвешивая их сплетенными в косы или связанными в пучки за сухие листья. Подсушка в несколько раз сокращает поражение лука гнилями. Держать лук и чеснок нужно в сухом и прохладном месте в деревянных ящиках из планок, или сетчатых мешках, или сплетенными в косы. Не следует помещать их рядом с другими овощами.

КАПУСТА

Опытные огородники советуют убирать капусту, когда ее ударит первым морозцем, т.е. в начале октября. Она выдерживает заморозок до -6 градусов. Но, конечно, после такого заморозка нужно срочно срубить кочаны – от длительных морозов она, наоборот, ослабнет и будет плохо храниться в подвале.

На капусте при хранении наиболее вредоносны серая, белая, мягкая бактериальная гнили, точечный некроз.

Часто встречается **серая гниль**. Возбудителем ее является гриб. Заражение капусты происходит еще в поле, обычно в конце лета, в дождливую погоду или при обильных росах. Развитие болезни начинается с нижних листьев, в месте прикрепления черешка к кочерыжке или повреждения тканей насекомыми, поражения другими болезнями, а также подмораживания. Верхние листья кочанов покрываются серым пушистым налетом, листья ослизняются, гниют. Заболевание распространяется по воздуху и при непосредственном соприкосновении растений.

Точечный некроз – физиологическое заболевание, возникающее при нарушении обмена веществ в листьях. Развитию заболевания способствует избыток азота в период вегетации, а также длительное хранение капусты в условиях недостатка кислорода. На пострадовавших листьях образуются черные или свинцово-серые слегка вдавленные мелкие пятна, которые располагаются по всей поверхности листа.

Доставлять кочаны с поля надо со здоровыми розеточными листьями. Зачищают их перед укладкой в помещение, оставляя 3–5 прилегающих кроющих зеленых листьев и кочерыжку длиной 2–3 см, и опудривают мелом (из расчета 2 кг на 100 кг капусты). Недоразвитые, поврежденные насекомыми, с признаками болезни кочаны следует отбраковать.

Капусту лучше всего держать при температуре 0°C и относительной влажности воздуха 90–98%. Хорошо капуста сохраняется на стеллажах, если каждый кочан обернуть в плотную бумагу. При обнаружении больных кочанов их очищают от пораженных листьев и удаляют стеллажи, где она лежала, протирают тряпкой, смоченной в 1%-ом растворе медного купороса.



Серая гниль капусты.

