

Уборка и хранение урожаев культурных растений



Все способы хранения овощей и фруктов можно разделить на две группы: стационарные и полевые.

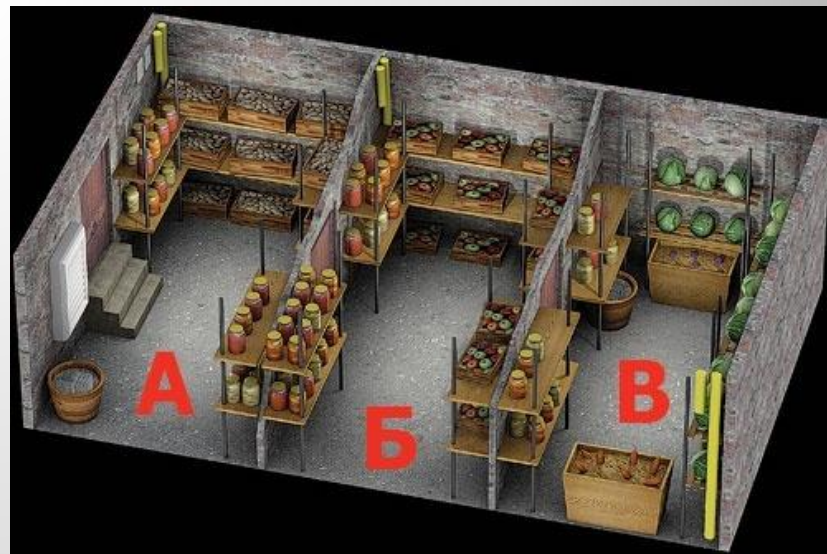
К стационарным способам относят хранение в подвалах, погребах, ледниках. Под полевым способом понимают хранение урожая в буртах, траншеях и т. д.

Подвалы— это помещения, как правило, расположенные ниже уровня поверхности земли. Обычно подвалы можно использовать как хранилище урожая лишь отчасти, так как температура в них недостаточно низкая для того, чтобы обеспечить сохранность плодоовощной продукции. Так, при хранении яблок лучшая температура —1,4–1,8 °С, а груш – от -1,-0,5 до 0–5 °С. Подвалы чаще всего бывают отапливаемые, и температура в них значительно выше.

Однако в этих помещениях можно хранить лук и чеснок в сетках, косах, если влажность не превышает допустимой нормы, а температура не выше 20 °С, иначе луковицы истощаются и пересыхают.

Несмотря на неподходящие условия, многие пытаются хранить урожай именно в подвале. Однако, вопреки расхожему мнению, что подвал – подходящее для хранения урожая место, использовать его все же не рекомендуется. В противном случае вы можете потерять половину своего урожая.

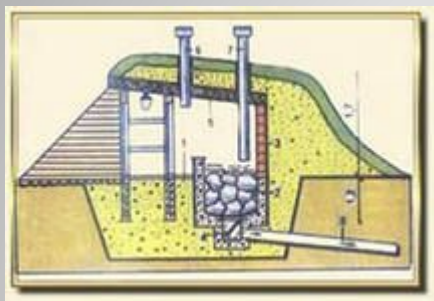
Если подвал достаточно холодный, с хорошей вентиляцией, в нем можно хранить плодоовощную продукцию так же, как и в погребе



Погреба относятся к разряду **наземных** (уровень пола совпадает с уровнем земли) **полузаглубленных** (уровень пола заглубляется ниже уровня земли на половину высоты постройки) и **заглубленных** хранилищ (уровень пола находится ниже уровня земли на высоту постройки). Степень заглубления определяется в первую очередь уровнем залегания грунтовых вод, который должен быть ниже основания сооружения минимум на 2 м. Благодаря тому что хранилище находится ниже поверхности земли, в нем поддерживается постоянная низкая температура и влажность.

Простейший погреб представляет собой перекрытый котлован с наклонными стенами, с фундаментом из деревянных пластин или бутового камня. Потолок поддерживают осмоленные, поставленные на фундамент столбы. Стены укрепляют с помощью плетня или другого подходящего материала. Для вентиляции предусматривают вентиляционные трубы (приточные и вытяжные). В погреба закладывают снег и лед. При надежной теплоизоляции становится возможным поддерживать постоянную температуру воздуха около 0 °С. Внутри помещения предусматривают стеллажи, полки, закрома и т. д. Чтобы перекрыть доступ грызунам, отверстия вентиляционных труб закрывают металлической сеткой.





Ледник

Ледники представляют собой усовершенствованную разновидность погребов. От последних они отличаются наличием в них льдохранилища. Бывают ледники трех типов: в первые лед загружают сверху, во вторые – сбоку, в третьи – снизу. Обычно льдохранилище набивают снегом и льдом каждый год в конце зимы. Такие ледяные погреба могут быть различной конструкции. Чаще всего это погреб с тамбуром, углубленный в землю. В нем есть отсек, где хранится урожай, и нижний отсек для льда – льдохранилище.

Условия хранения урожая

- В хранилищах любого типа необходимо правильное соотношение таких факторов, как температура и влажность. Так, нижним допустимым температурным пределом воздуха, который окружает картофель и большинство овощной продукции, является 0 °С. Далее происходит промораживание, нарушение клеточной структуры кристаллами льда и порча продукции. Правда, у некоторых овощей этот предел может быть понижен до -2– 3 °С (репа, лук и др.).
- Верхний предел температуры хранения для большинства плодоовощной продукции не должен превышать 5 °С.
- При поддержании оптимальной температуры воздуха в хранилище фрукты и овощи превосходно хранятся, не теряя своих свойств, в течение длительного времени, иногда до 6 месяцев и более.
- Оптимальные пониженные температуры от 2 до 5 °С обеспечивают отличную сохранность урожая.



- Белокочанная капуста скороспелых и среднеспелых сортов созревает постепенно, и убирают ее, как правило, в несколько приемов. Поздние сорта обычно подлежат однократному сбору, но в любом случае очень важно правильно определить достаточную степень зрелости, от которой зависят сроки уборки урожая.
- Лучше всего срезать кочаны в ясную сухую погоду, когда температура воздуха днем составляет 3–8 °С, а ночью – около 0 °С.

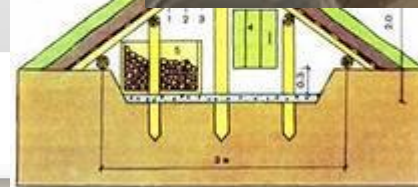


Капуста



- Необходимо верно определить сроки сбора урожая, поскольку как преждевременная, так и запоздалая уборка существенно снижает качество продукции и приводит к большим потерям.
- Уборку рекомендуется производить в сухую погоду, до наступления постоянных заморозков и в возможно короткие сроки. Низкая температура крайне негативно влияет на качество продукции: установлено, что, если температура почвы на момент уборки не превышает 3°C , погибает до 80 % урожая..

Картофель



- При выкапывании необходимо тщательно следить за тем, чтобы клубни не получали механических повреждений, поскольку их наличие заметно снижает сохраняемость картофеля. Обнаруженные при уборке больные клубни следует немедленно собрать в кучу и удалить с участка.
- После выкапывания картофеля участок боронуют и подбирают оставшиеся клубни. Вслед за этим урожай просушивают, что способствует огрубеванию кожицы и повышает сопротивляемость клубней различным заболеваниям. Доказано, что послеуборочное просушивание в 9 раз сокращает заболеваемость клубней



- Морковь, петрушку, репу, сельдерей и другие овощи также нередко хранят в траншеях с переслойкой песком.
- Все виды корнеплодов успешно хранятся в деревянных ящиках, установленных в траншеях или буртах. На дно сооружения помещают ящики с овощами, присыпая их песком, рыхлой землей или торфом. Разумеется, бурт или траншею в этом случае необходимо оборудовать вентиляцией и обеспечить надежное укрытие.



- Лук-репку выкапывают в первой половине августа, когда температура воздуха днем бывает не ниже 20 °С.
- Наиболее характерным показателем окончательной зрелости лука является пожелтение и полегание листьев. Луковицы выкапывают из земли, а затем раскладывают для просушки. При этом лук дозревает, образует плотно прилегающие сухие чешуйки, его шейка становится сухой и твердой, а листья высыхают.



- Можно хранить помидоры любой степени зрелости, однако зеленые и бурые плоды сохраняют свои вкусовые и товарные качества на 2–3 месяца дольше. При благоприятных условиях в них постепенно происходят процессы дозревания, что значительно продлевает период хранения. Полностью вызревшие помидоры – красные и розовые – могут храниться в течение 1,5 месяцев. Их помещают в холодильник и в процессе хранения поддерживают температуру 1–2 °С и относительную влажность 85–95 %.

Помидоры



- Плоды разных сортов яблок снимают по мере их созревания.
- У яблок, достигших полной съемной зрелости, черешки легко отделяются от плодовых веточек. Они приобретают характерный для того или иного сорта внешний вид, вкус и аромат, у них уменьшается плотность кожицы и мякоти.

Яблоки



Чтобы свекла как можно дольше хранилась и оставалась такой же твердой и вкусной, словно ее совсем недавно выкопали, нужно не только обеспечить растениям надлежащий уход, но еще и правильно выбрать время уборки свеклы.

А если долгое время не вспоминать о свекле, ожидающей своей очереди на грядке, можно пропустить первые заморозки и выкопать подмерзшие корнеплоды, уже непригодные для хранения.

Красная свекла

