

ЛЕКЦІЯ № 27 ПІСЛЯЗБИРАЛЬНА ДОРОБКА ТА ЗБЕРІГАННЯ КОРЕНЕПЛІДНИХ ОВОЧІВ

- 1. Зберігання столових буряків**
- 2. Хвороби під час зберігання коренеплодів**

Література: 1. Г. І. Подпрятков, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. Зберігання і переробка продукції рослинництва 267-270;

2. Подпрятков Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництв 242-244.

1. Зберігання столових буряків

Для вирощування врожаю буряків з тривалим періодом зберігання потрібно застосовувати спеціальну технологію на ґрунтах з легким підґрунтям з нейтральною чи слабколужною реакцією та з вегетаційним періодом 120–130 днів за доброї освітленості.

За надлишку тепла у вегетаційний період та нестачі вологи утворюються коренеплоди з грубою тканиною. Максимальна забезпеченість водою рослин необхідна у липні – серпні, однак за надлишку її в цей час лежкість коренеплодів погіршується.

Найкраще збирати буряки після настання технічної стиглості в оптимальні строки — протягом 1 — 2 тижнів. Після механізованого збирання на зберігання закладають здорові нетравмовані, особливо у хвостовій частині, коренеплоди.

Коренеплоди буряків складаються з 8–12 шарів кори й деревини, що чергуються. Потовщені білі кільця деревини свідчать про нестачу вологи у вегетаційний період. **Неглибокі травми у верхній частині коренеплодів можуть заростати раневою перидермою завдяки камбіальній активності.** Спеціальних умов для заліковування ран на коренеплодах буряків не створюють, однак належний доступ кисню повинен бути забезпечений. Підвищену лежкість мають коренеплоди, в яких співвідношення між сахарозою і моноцукрами перевищує одиницю.

Найкраще зберігаються коренеплоди великі та середніх розмірів. **Температура замерзання клітинного соку мінус 1 — 1,2 °С, тому оптимальною є температура зберігання 0 °С.** При більш високій температурі буряки швидко в'януть, хворіють або проростають. **Оптимальна відносна вологість повітря 90 %, хоч коренеплоди переносять наявність конденсованої вологи.** Способи зберігання столових буряків такі самі, як і моркви, однак розміри засік та бургтів можна збільшити. **Під час зберігання у сховищах з природною вентиляцією шар буряків не повинен перевищувати 85, а моркви 25 см, тому моркву за природної вентиляції краще**

зберігати у тарі. Засіки для зберігання продовольчих буряків мають ширину 3 м, для насінників 1,5 — 2 при висоті 1,2 м у сховищах з природною вентиляцією (при активному вентилюванні висота насипу становить до 3 м). Для зберігання буряків використовують великі контейнери — на 300 — 400 кг. При закладанні буряків у бурти пізно восени додаткової вентиляції не влаштовують. Оскільки бурти навесні добре прогріваються, буряки краще зберігати в траншеях, ширина та глибина яких по 0,7 м. Якщо буряки перешаровані землею, у них тривалий час зберігається стабільна температура. Зберігають столові буряки також на постійних бurtмайданчиках, які використовують також для зберігання картоплі. Але товщина вкриття їх трохи менша, ніж картоплі, і залежить від зони зберігання.

2. Хвороби під час зберігання коренеплодів

Біла гниль і сухий склероціоз найшвидше пошкоджують підв'ялені, переохолоджені, з механічними пошкодженнями, вирощені при надлишковому азотному живленні плоди. **Інфекція білої гнилі заноситься з поля.** За високої вологості повітря та підвищеної температури зверху на плодах швидко розвивається біла ватоподібна грибниця, тканини їх розм'якшуються та мокріють. Хвороба розвивається гніздами, заражаючи сусідні плоди.

Сіра гниль (ботридіоз) пошкоджує переважно ослаблені плоди. **Спори переносяться повітрям**, тому при вентилюванні хворих плодів прискорюється захворювання всієї маси, особливо у разі порушення температурного режиму зберігання. Пошкодження найчастіше починається з хвостової тканини, вона буріє, а зверху утворюється сіра пухнаста плісень.

Бура гниль (суха фіолетова, повстяна, ризоктоніоз) пошкоджує майже всі коренеплоди, заноситься з поля, уражуючи інші плоди в сховищі. Уражуються коренеплоди, вирощені на перезволожених ділянках чи при монокультурі. Хвороба починається з хвоста, виявляється у вигляді вдавнених бурих плям з нальотом зверху. Підтримання належного режиму зберігання обмежує поширення хвороби.

Суха гниль (фомоз) завдає великої шкоди коренеплодам, особливо моркві: тканина трухлявіє і стає сухою. Зараження відбувається в полі наприкінці вегетації, але активно виявляється лише під час зберігання, особливо при підвищених температурах.

Чорна гниль (альтернаріоз), як і фомоз, може уражувати коренеплоди, особливо моркву, з усіх боків. Спочатку утворюються вдавнені плями, які поглиблюються, тканина стає чорною. Заноситься з поля, але інтенсивно розвивається при коливаннях температури та відносної вологості повітря.

Сіра гниль (пеніциліоз) крім коренеплодів уражує інші види овочів та плодів. Найбільше піддаються пошкодженню фізіологічно слабкі коренеплоди — підв'ялені, переохолоджені. Поширюється також у разі порушення режиму зберігання.

Біла парша виявляється на коренеплодах через 2-3 міс після закладання на зберігання у вигляді невеликих та неглибоких сухих виразок із світлим нальотом грибниці, особливо при зберіганні в холодильниках. Найчастіше пошкоджує моркву та столові буряки.

Мокра бактеріальна гниль пошкоджує ослаблені коренеплоди, особливо швидко поширюється при високих температурі та вологості повітря.