

Урожайність часнику нестрількуючого ярого  
залежно від способу зберігання посадкового матеріалу

Спосіб зберігання	Урожайність					
	товарна, т/га			стандартна, %		
	2018 р.	2019 р.	середнє	2018 р.	2019 р.	середнє
Холодний	8,86	8,12	8,50	91,0	90,6	90,8
Комбінований (контроль)	6,49	5,66	6,08	87,0	84,3	85,7
Теплий	5,77	11,15	8,46	83,1	<b>Не сформов ано</b>	-
НІР <sub>05</sub> , т/га	0,51	0,41	-	-	-	-

Отже, більш стабільні результати по урожайності часнику були отримані за холодного зберігання посадкового матеріалу часнику нестрількуючого ярого.

**УДК 631.573**

### **ЗБЕРІГАННЯ КАРТОПЛІ**

**І. Д. Дудяк**, канд. с.-г. наук

**Ю. П. Піскова**, студентка

*Миколаївський національний аграрний університет*

Ключове місце в підготовці картоплі до закладання на зберігання є післязбиральна доробка. При цьому враховується цільове призначення картоплі, тривалість зберігання, фізіологічний стан, рівень ураженості фітопатогенами. Способи зберігання картоплі залежать від масштабів виробництва.

Перш ніж закладати картоплю на зберігання, її необхідно ретельно перебрати, аби не допустити потрапляння бульб, пошкоджених хворобами та шкідниками, порізаних, битих. Також перед закладанням картоплю треба просушити на відкритому повітрі протягом декількох годин. Це сприяє зміцненню шкірки, підвищує стійкість картоплі до механічних пошкоджень, зменшує розвиток збудників хвороб.

Під час зберігання розрізняють основні періоди: лікувальний, пониження температури, зберігання.

Лікувальний період починається відразу після збирання і триває від 5 днів до 3 тижнів. Його необхідно проводити за температури 11–13 °С.

Після закінчення лікувального періоду настає плавний перехід до зниження температури. Під час цього періоду температуру від 15–18 °С необхідно знизити до 2–4 °С. Темп зниження 0,5 °С за добу.

Для зберігання картоплі придатне сухе прохолодне темне приміщення, найкращим для цього є підвал або льох, які не промерзають.

Зберігати картоплю можна в ящиках з отворами для вентиляції. Ящики ставлять на підставку висотою 15–20 см, з невеликою відстанню між стіною.

Можна зберігати картоплю, розсипавши на соломі, прикривши урожай зверху соломною або рогожею.

Найбільш поширений спосіб зберігання картоплі в буртах (кагатах), коли на високому сухому місці викопують завглибшки 35 см коло діаметром 4,5 м. Всередині облаштовують душник із нещільно збитих трьох дощок для вентиляції повітря з картоплі, яку насипають навколо нього висотою понад 1,5 м. Потім бульбу прикривають тонким шаром соломи, щоб до неї не торкалася земля. Поверх насипають викопану землю. При настанні сталих температур сформований кіпець додатково накривають гноєм, перемішаним із соломною, або іншими рихлими матеріалами

Підпілля (погріб) повинно бути ретельно просушеним, вичищеним від сміття і по можливості побіленим.

Догляд за картоплею полягає в тому, щоб не допускати занадто великої вологості і високої температури, для чого потрібно своєчасно провітрювати приміщення через спеціальну витяжну трубу та не допускати взимку промерзання врожаю, для цього необхідно провести утеплення погребу зовні, присипавши його землею, тирсою, торфом, а взимку снігом.

Перед закладанням на зберігання категорично не можна мити картоплю. Умови для збереження картоплі: температура повітря від +2 до +3 °С, помірна вологість повітря, відсутність світла, вентиляція.

Рекомендується зробити утеплений герметичний ящик для зберігання картоплі. Його конструкція забезпечує підтримання плюсової температури і циркуляцію теплого повітря всередині. Для надійного утримання тепла стінки, дно і кришка ящика повинні бути подвійними. Простір у них заповнюється будь-яким утеплювачем. Картоплю потрібно прикрити зверху темною тканиною. Необхідно забезпечити циркуляцію теплого повітря всередині ящика.

Яму слід вирити на високому сухому місці з низьким стоянням ґрунтових вод. Для відтоку дощових і талих вод влаштовують канавки.

Яма заповнюється до половини картоплею, а інша половина засипається спочатку сухим піском шаром 5–10 см, а потім сухою землею. Зверху над землею яму накривають соломною, торфом.

Продовольчу картоплю зберігають переважно у стаціонарних сховищах з активною і примусовою вентиляцією. Залежно від типу

вентиляції, висота насипу картоплі у засіках може бути як 2–2,5 м, так і 3–4. Картоплю накривають гігроскопічним матеріалом або у контейнер зверху насипають столові буряки (1/4 місткості), які стійкі проти конденсаційної вологи.

Зі встановленням постійної температури вентилявання проводять лише з метою обміну повітря. У сховищах щоденна тривалість вентилявання становить 30–60 хвилин. При настанні морозів та нерізкому коливанні температури вентиляцію проводять через день 20–30 хвилин.

**УДК:[631.563:635.156]:678.048**

### **ТОВАРНА ЯКІСТЬ ПЛОДІВ ТОМАТА З ГЕНАМИ УПОВІЛЬНЕНОГО ДОСТИГАННЯ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ЗА АНТИОКСИДАНТНОЇ ОБРОБКИ**

**В. Ф. Жукова**, канд. с.-г.наук

**М. А. Захарченко**, студент

*Таврійський державний агротехнологічний університет*

Томат є надзвичайно цінною сільськогосподарською культурою і важливим джерелом вітамінів, амінокислот, макро- і мікроелементів, вуглеводів, ферментів, поліфенолів, каротиноїдів, фітогормонів, фітонцидів і інших біологічно активних речовин.

Задача тривалого зберігання томатів - досить складна, на лежкість плодів впливає багато чинників. Високоєфективним способом підвищення лежкості плодів томата є селекційно-генетичне вдосконалення за рахунок схрещування окремих сортів з мутантами *rin*, *nor*, *alc* та ін. сорти мають високу лежкоздатність.

З технологічних заходів, які підвищують лежкість плодів, найбільш перспективним є спосіб уповільнення досягання і старіння шляхом обробки їх антиоксидантами. Тільки за умови правильного вибору екзогенних антиоксидантів для обробки буде забезпечено підтримку захисних функцій антиокислювальної системи томатів. Тому метою досліджень обрано вплив антиоксидантної обробки плодів на збереженість якості гетерозисних сортів томата.

Предметом дослідження були зелено-зрілі плоди томатів Жираф (з геном *nor*). Обробку плодів антиоксидантами проводили способом оприскування на рослині в суху ясну погоду. Збирали плоди через 24 год. після обробки.

Перед закладанням на зберігання проводили інспекцію, сортування та калібрування, вибраковували нестандартні екземпляри. За контроль прийняли плоди, оброблені водою. Томати зберігали при 12–14°C, відносній вологості повітря 90±3 %. Композиції склалися з