

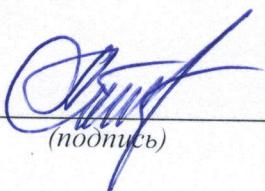
Отчет

о проведенных консультациях
на тему «Технологии хранения картофеля и овощей»
по направлению «Овощеводство»

Дата проведения:
«07» ноября 2023 года

Место проведения консультации:
Алматинская область, Жамбылский район,
с. Самсы, крестьянское хозяйство «Медхан»

Эксперт:



(подпись)

Айтбаев Т.Е.



Председатель правления
ТОО «Казахский научно-
исследовательский институт
плодоовощеводства»



Айтбаев Т.Е.

Структура отчета

1) Проблема или круг проблем, требующих консультирования

Как лучше сохранить картофель и овощи при длительном хранении?

2) Рекомендации эксперта по решению поставленной проблемы или круга проблем, которые должны включать в себя расширенные доводы и предложения по улучшению деятельности

Картофель и такие овощи, как капуста, лук, морковь, свекла столовая, чеснок, редька, предназначены для длительного хранения. Как фермеры, так и частный сектор закладывают на длительное хранение картофеля, капусту, лук и столовые корнеплоды. Если неправильно хранить, то потери будут большими - до 25-30% и более. Поэтому нужно строго соблюдать режимы хранения. Для картофеля после уборки нужен лечебный период (2 недели) для заживления механических травм, для длительного хранения нужно заложить здоровый- материал, температуру следует постепенно понижать. Оптимальная температура для хранения картофеля $2-4^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 85-90%, капусты - минус $1-0^{\circ}\text{C}$ и 90-96%, моркови и столовой свеклы - 0°C и 95-97%, лука - минус $3-0^{\circ}\text{C}$ и 75-80%. Необходимо систематически вести контроль за режимом хранения картофеля и овощей, смотреть и соблюдать температуру и влажность воздуха, нужно оценивать фитосанитарное состояние, нельзя допускать распространения вредителей и болезней. Для лучшей сохраняемости продукции рекомендуется выбирать для выращивания лежкоспособные сорта картофеля и овощных культур. На сохраняемость продукции влияют условия выращивания, поэтому следует в период вегетации культур обеспечить оптимальное минеральное питание, дать больше калия и меньше азота, строго соблюдать режим орошения и систему защиты растений, чтобы закладываемая на длительное хранение продукция была здоровой. Необходимо отметить, что при хранении у всех овощей и картофеля будет естественная убыль массы, которая в зависимости от длительности хранения составит в среднем от 7 до 12%.

3) Ожидаемый эффект по результатам применения рекомендаций субъектом АПК с указанием количественных показателей увеличения производства продукции/повышения производительности/снижения себестоимости и др.

Ожидаемый эффект для фермера от данной консультации заключается в повышении сохранности картофеля и овощей. При соблюдении режимов хранения и недопущении порчи картофеля и овощей от болезней, выход стандартной продукции будет высоким - до 85-90% от заложенного объема. Чем меньше потерь при хранении и больше стандартной продукции, тем больше выгоды для фермера, поскольку больше картофеля и овощей будет реализовано для покупателей.

