

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 2-4⁰С, относительная влажность воздуха 85-90%, капусты - минус 1-0⁰С и 90-96%, моркови и столовой свеклы - 0⁰С и 95-97%, лука - минус 3-0⁰С 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 продуктивности/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.

