



Van Rijn - de Bruyn

Fruit-trees ■ Саженцы плодовых деревьев

ПИТОМНИК

ООО "Ван Райн - Де Брюн Украина"



ПИТОМНИК

Van Rijn - de Bruyn BV Голландия



www.vanrijn-debruyn.com

irene@urdzik.pl.ua

Украина, Днепропетровская обл.,
Никопольский р-н

+38 050 497 61 31

+38 0566 672 495



"Новини садівництва"
щоквартальний
науково-виробничий журнал
№4(90), жовтень-грудень 2015 р.

Засновники:

Укрсадвинпром; Уманський національний університет садівництва; Інститут помології НААН; Мелітопольська дослідна станція садівництва; Подільська дослідна станція Інституту садівництва НААН

Зареєстрований Держком-видавом України
5.03.1994 р., серія КВ 465

Головний редактор:
Мельник О.В., доктор с.-г. наук,
професор

Редакційна колегія:

доктори с.-г. наук Балабак А.Ф.,
Бутило А.П., Копилов В.І.,
Копитко П.І., Майдебур В.І.,
Хоменко І.І., доктор екон. наук
Непочатенко О.О., кандидати с.-г.
наук Кучер М.Ф., Ріпамель-
ник В.П., Сенін В.В., Рибак А.В.

Номер редагували:
Мельник О.В., Личенкова І.О.

Проект обкладинки
і верстання: Мельник О.В.

Підписка в редакції:
тел. 066 4886429, 096 5008455
і на сайті www.novsad.com

Адреса редакції:
Абон. скринька 543,
20305, м. Умань-5
Черкаської області.
Ел.пошта: novsad@ukr.net
тел. +38 04744 32326

Підписано до друку 18.XII.2015
Формат 60х84 1/16
Обсяг 3 др. арк.

Надруковано в друкарні
фірми "Есе", 03142, м. Київ,
пр-т Акад. Вернадського, 34-1

Зміст

Актуально

Еластична гниль яблук.....2
Доза пестициду – по-новому.....3

Захист саду

Ефективний акарифаг.....4
Визначення дози пестициду
і норми витрати робочої рідини.....3

Розсадництво

Ушкодження саджанців етиленом.....10

Агротехніка

Компост проти ґрунтовтоми.....13
Чашовидна крона персика з тимчасовим
центром: італійський досвід14

За рубежом

Нове у формуванні й обрізуванні персика24
"Арктичні" яблука.....31

Нові культури і сорти

Нові сорти яблуні: Лігол і його клони.....32
Новамела.....34

Переробка, реалізація

Освоєння віддалених ринків: польський досвід..35

Календар конференцій, семінарів, виставок на 2016 р.38

Зміст журналу "Новини садівництва" за 2015 р.39

Фото на обкладинці:
Прирости з акарифагом на деревах яблуні в Польщі
– до статті на с. 4 (фото О.В. Мельника).

Новини садівництва, 2015, №4 1

Лігол Спур (Ligol Spur) – спонтанний мутант сорту Лігол з більш інтенсивним забарвленням, знайдений у 1991 р. в саду М. Прибитняка поблизу Варшави, в польському Реєстрі з 2012 р.

Дерево слаборосле, з компактними гілками, дуже короткими міжвузлями і чисельними кільчатками. На підщепі М.9 плодоносить з другого року від садіння. Сорт високопродуктивний з сумарним врожаєм дво–трирічних дерев на підщепі М.9 19,8 кг/дер., тоді як сорту Бреберн 9,8, й у 2,4 рази вищим індексом продуктивності [2].

Уразливість паршею і борошнистою росою невисока. Зимостійкість середня. Цвіте в середньо–ранні строки.

Плоди привабливого зовнішнього вигляду, крупні (260 г), одномірні, подібної до сорту Ліголіна форми. Шкірка щільна, гладенька, блискуча з восковим покривом, рівномірного червоного забарвлення. М'якоть щільна, дуже соковита, ароматна, десертного смаку.

Збиральна стиглість в умовах середньої кліматичної смуги (Польща) настає в першій половині жовтня з показником щільності 6,4 кг/см², вмістом розчинних сухих речовин 12,7% і титрованою кислотністю 0,5%. У фруктосховищі з регульованим газовим середовищем плоди зберігаються до семи місяців.

Література

1. Kruczynska D. Nowe odmiany jabloni. – Warszawa: Hortpress, 2008. – P. 160-161.
2. Przybyla A.A. Ligol and its spur-type strains: Ligol Redspur and Ligol Spur // European fruitgrowers magazine. – 2012. – №12. – P. 13-15.

(О.В. Мельник)

НОВАМЕЛА

Новамела (NovaMela) – північноіталійська маркетингова організація, яка об'єднуватиме зусилля із впровадження нових сортів яблуні.

Організація купуватиме права на вирощування та реалізацію плодів нових сортів і співпрацюватиме з усіма зацікавленими в швидкому й ефективному запровадженні нових сортів яблуні в Італії та інших країнах, де будуть активними її партнери. Наразі серед партнерів "Новамели" крупні південнотирольські маркетингові організації "VOG" та "Vi.P", кооперативи "Melinda" і "La Trentina" з провінції Трентіно і трейдингова компанія "Rivoira" з П'ємонту.

Ці п'ять партнерів репрезентують більше 12 тис. садівничих господарств, які на 25 тис. гектарах яблуневих садів вирощують 1,2 млн. тонн яблук.

За матеріалами зарубіжних публікацій (О.В. Мельник)

ПЕРЕРОБКА, РЕАЛІЗАЦІЯ ПЕРЕРОБКА, РЕАЛІЗАЦІЯ

ОСВОЄННЯ ВІДДАЛЕНИХ РИНКІВ: польський досвід

Активний пошук нових ринків збуту для польських плодів, зокрема яблук, ставить вимоги, з якими садівники й експортери раніше не стикалися. Найбільшими споживачами польських яблук були країни Східної Європи – 70%, зокрема Росія (40%), і країни Євросоюзу 29,5%. Останнім часом знайдено нові ринки збуту в країнах Північної Африки, Об'єднаних Арабських Еміратах і на Далекому Сході [1].

Ситуація там досить непроста, тому без відповідної підготовки з цим завданням не впоратися. В усіх цих країнах, порівняно з європейськими, вищі вимоги до якості. Перевагу надають лише так звані "одноколірні" сортам яблук переважно червоного забарвлення.

Якщо пробну партію продукції на віддалений ринок поставити ще можна, то зібрати достатньо крупну експортну партію якісних плодів непросто. До того ж, незалежно від ринку призначення, найвищої якості плодова продукція має набути на столі у споживача.

Процеси життєдіяльності плодів після збирання, під час зберігання й у процесі реалізації (товарообігу) призводять до старіння і розпаду м'якоти. Швидкість прояву подібних негативних змін залежить, насамперед, від температури і складу атмосфери в фруктосховищі. Проблеми з якістю проявляться також там, де, економлячи кошти, обмежують заходи захисту від шкідників та хвороб і врожай збирають в неоптимальні строки.

Серед основних показників якості яблук – розмір, основне забарвлення шкірки і ступінь рум'янцю, щільність м'якоти, вміст цукрів (сухих розчинних речовин) та органічних кислот. Продукція має бути одномірною, вільною від механічних пошкоджень і захворювань. Якість плодів, що закладаються на зберігання, слід контролювати, адже складування в холодильнику нетоварної продукції суттєво підвищує затрати, знижуючи прибутковість виробництва.

Незмінними з перелічених показників якості під час зберігання і товарообігу

залишаться лише ступінь рум'янцю та розмір плодів. Інші ж зазнають негативних змін, час настання яких залежатиме від ступеню збиральної стиглості плодів, температури і складу атмосфери в фруктосховищі.

Одним з основних показників якості і стиглості плодів є щільність м'якоті. Зазвичай її вимірюють ручним пенетрометром з насадкою діаметром 11 мм. Фіксує початкову щільність плодів під час збирання, контролюють ступінь її зниження в процесі зберігання й реалізації.

Плануючи експорт яблук на віддалені ринки, враховують вимоги та вподобання тамтешніх споживачів. Найбільший попит на яблука діаметром 75–85 мм, щільні і смачні, без пошкоджень шкірки та м'якоті і з мінімально допустимим залишковим рівнем пестицидів. Вирівняність партії товару – серед основних показників.

У господарствах провідних польських садівничих регіонів досить важко зібрати навіть крупну партію плодів одного помологічного сорту, не кажучи вже про вирівняну якість. Нерідко на зберігання в одну холодильну камеру закладають плоди одного помологічного сорту, але з різних господарств і продукція дуже різниться за розміром, ступенем рум'янцю, щільністю й іншими показниками.

Спроба ж відібрати одномірну партію за зовнішніми, а інколи й "внутрішніми" показниками якості на сучасній сортувальній лінії призводить до кількох десятків відсотків відбракованих за тим чи іншим показником плодів.

Суттєвою проблемою польських садівників стає необхідність ідентифікації (англ. – traceability) стану продукції протягом усього процесу виробництва, чого вимагають покупці з нових ринків збуту. Чимало польських садівничих господарств та кооперативів подібні системи вже запровадили.

Під час збирання контейнери з яблуками кодують, заносючи дані в комп'ютеризовану систему, доповнюючи далі інформацією про завантаження в холодильну камеру, умови зберігання і результатами аналізу якості. Після зберігання ідентифіковану продукцію сортують і відвантажують споживачу, що дає змогу встановити особливості окремих елементів виробничого процесу під час рекламацій.

Оскільки у виробничих кооперативах плоди під однією торговою маркою закладають на зберігання до спільних холодильників, ідентифікація підвищує відповідальність виробника. Існує можливість розкриття "історії" конкретної партії плодів і виявлення засобів хімічного захисту, що застосовувалися, та їх залишкового вмісту.

Лежкоздатність плодової продукції залежить від ступеню збиральної стиглості й умов зберігання. У крупній партії вирівняної за зовнішніми ознаками продукції плоди різного походження досягатимуть неоднаково і по-різному уражуватимуться грибковими захворюванням та фізіологічними розладами.

Здатність продукції витримати товарну обробку і логістику значною мірою визначає можливу відстань транспортування до кінцевого покупця після зберігання. Тому саме темп досягання плодів у фруктосховищі з сучасною ефективною технологією визначатиме рівень стійкості під час транспортування й товарообігу.

Транспорт на віддалені ринки триває до 30–40 діб, тому відвантаження продукції узгоджують з періодом її зберігання від моменту закладання в холодильник. З урахуванням лежкоздатності яблук конкретного помологічного сорту опрацьовують і торгівельну стратегію. На стійкість у транспорті та товарному обігу істотно впливає інтенсивність дихання та виділення етилену. Для прикладу: до моменту відвантаження на віддалений ринок яблука сорту Джонаголд або Чемпіон зберігають у звичайному холодильнику не більше одного – двох місяців і три – чотири – в регульованому газовому середовищі. Ще один – три місяці зберігання, порівняно з необробленими плодами, додатково забезпечує своєчасна післязбиральна обробка яблук інгібітором етилену 1-метилциклопропеном (технологія SmartFresh). Для зниження втрат щільності і маси під час транспортування плодів кісточкових культур випробовують також пластикові пакети Xtend.

Оскільки фізіологічні процеси зупинити не можна, індикатором прискорення процесу дихання є прояви хвороб чи втрата плодами щільності, що використовують одним з основних показників потенціальної стійкості плодів у ланцюгу дистрибуції. Завантажуючи плоди в автомобіль–рефрижератор, важливо не допустити перепадів температури. Негативні зміни якості сильніше проявлятимуться за вищої температури і довшого часу транспортування, тому в контракті з транспортною компанією обов'язковою умовою ставлять постійну реєстрацію температури – від завантаження до моменту отримання плодів замовником.

Віддалені ринки звикли до блискучих привабливих яблук, для чого поверхню шкірки покривають їстівною плівкою з речовин природного походження – бджолиного воску, мінеральних олив, полісахаридів і протеїнів. Застосовують також віск "канделіла" з листя особливого виду молочаю, "карнаубський віск" з листя пальми та спеціальний лак (шеллак) природного походження. Зазвичай воскову суміш наносять у потоці продукції на сортувальній лінії після зберігання, після чого плоди просушують та полірують.

У такий спосіб обмежують транспірацію і втрату маси, покращують стійкість плодів під час тимчасового зберігання і товарообігу. Ступінь блиску залежить від помологічного сорту і ступеню стиглості яблук, а також препаратів, що застосовувалися для захисту саду від шкідників і хвороб [2].

Постачання вирощених в Польщі плодів в стандартному контейнері "reefer 40'HC" з холодильним агрегатом, що вміщує близько 21 тонн яблук, наприклад, до Китаю морським шляхом триватиме близько 40 днів з оплатою 2–3 тис. доларів, а залізничним транспортом відповідно 18 днів і близько п'яти тисяч доларів [3].

Література

1. Makosz E. Jakich jabłek potrzebuje rynek krajowy i zagraniczny. – Targi Vege Fruit Expo, Lublin. – 24-25.XI. 2015.
2. Rutkowski K.P. Jabłka na daleki rynki // Informator sadowniczy. – 2015. – №1.
3. Transport owoców na dalekie rynki wg eksperta. – www.e-sadownictwo.pl

(*О.В. Мельник, І.О. Личенкова*)