

"Новини садівництва"
щоквартальний
науково-виробничий журнал
 №2(72), квітень-червень 2011 р.

Засновники:

Укрсадвинпром; Уманський національний університет садівництва; Інститут помології НААНУ; Інститут зрошуваного садівництва НААНУ; Подільська дослідна станція Інституту садівництва НААНУ

Зареєстрований
 Держкомвидавом України
 5.03.1994 р., серія КВ 465

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

Редакційна колегія:

доктори с.-г. наук Балабак А. Ф.,
 Бутило А. П., Копилов В. І.,
 Копитко П. Г., Майдебур В. І.,
 Хоменко І. І.; доктор екон. наук
 Рулев В. А., кандидат біол. наук
 Грицаєнко А. О.; кандидат с.-г. наук
 Рипамельник В. П.; Білий П. Ф.,
 Рибак А. В., Цимбровська Л. О.

Номер редагували:
 Дрозд О. О., Мелехова І. О.,
 Цимбровська Л. О.
Комп'ютерний набір: Мельник І. О.
Проект обкладинки,
і верстання: Мельник О. В.

За використання
матеріалів
посилання на "НС"
обов'язкове

Підписка в редакції

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

Підписано до друку 18.VI.2011
 Формат 60x84 1/16
 Обсяг 3 др. арк.

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

Слово про О.С.Андрієнка
 (до 100-річчя від народження).....1

Розсадництво

Підщепи черешні.....4
 Новий стандарт саджанців.....5

Агротехніка

Якість саджанців й обрізування черешні.....6
 Обрізування "на ікло".....8
 Проти розтріскування черешень.....13
 Персик по-інтенсивному.....15
 Перськова альтернатива.....22

За рубежом

Новинки вирощування яблук:
 швейцарський досвід25
 Новинки на "Фрутлогістика-2011".....26

Нові культури і сорти

Клони яблуні Фуджі і Бреберн27
 Сорти у Франції.....29
 Ред Джонапринц.....30
 Клони груші Ноябрьська.....32

Переробка, реалізація

Функціональні розлади плодів зерняткових.....36
 Зберігання черешень.....39

Фото на обкладинці: готування ділянки до
 закладання саду в Італії (фото О.В.Мельника).

ЗБЕРІГАННЯ ЧЕРЕШЕНЬ

Метою зберігання плодів черешні здебільшого буває збільшення прибутку за рахунок зростання ціни в нетиповий для черешні період реалізації. Проте в цей час попит на плоди знижується, а зміна зовнішнього вигляду і смаку плодів під час зберігання істотно знижує привабливість продукції. До того ж стійкість плодів черешні в торговому обороті після зберігання невисока.

Серед основних показників якості черешні – розмір, забарвлення, структура й щільність м'якуша та смак плодів, вміст сухих розчинних речовин, а також вигляд плодоніжки. Забарвлення шкірки залежить від вмісту антоціанів, яких буває від 1 мг/100 г сирової маси у плодах світлого забарвлення до 100 мг/100г у темночервоних, а також ступеня стиглості.

Для зберігання найбільш придатні пізньостиглі сорти з темною шкіркою, наприклад, Кордія чи Регіна. Черешні збирають з плодоніжками за кілька днів до настання споживчої стиглості, коли забарвлення дещо світліше порівняно з достиглими. За нерівномірного досягання збирають двічі, отримуючи продукцію більш вирівняного гатунку. За надто раннього збору смак плодів сильно відрізняється від властивого для сорту, а із його запізненням плоди після зберігання потьмяніють і втрачать смак.

Хоч плоди черешні у фазі фізіологічної стиглості інтенсивно дихають, але виділяють незначний рівень етилену. Наявність останнього в холодильній камері погіршує вигляд плодоніжок і прискорює перестигання плодів.

Основа збереження високої якості – негайне інтенсивне охолодження плодів після збирання, оскільки їх перебування за температури 21°C протягом години спричинює більші втрати, ніж протягом доби за температурою 0°C. Продукцію ефективно охолоджують потоком холодного повітря та холодною водою.

Вибір технології зберігання – звичайне чи регульоване газове середовище – і температурний та газовий режими залежать від передбачуваної реалізації плодів. Оптимальною для зберігання плодів черешні вважають температуру мінус 1...+0,5°C за відносної вологості повітря 90–95%, хоча інколи рекомендують на 1–2°C вищу. Для зберігання у регульованому газовому середовищі добирають відповідний помологічному сорту режим, наприклад, 3% CO₂ і 3% O₂ або 5% CO₂ і 5% O₂ чи 10–15% CO₂ і 3–10% O₂. Окремі сорти рекомендують зберігати за 20% CO₂ та 5% O₂, або 1% O₂ і не вище 1% CO₂.

Нижчий від 1% рівень кисню здатен спричинити пошкодження шкірки і погіршити смак плодів, а перевищення 30% рівня вуглекислого газу – ініціює побуріння шкірки і втрату смаку. Газовий режим встановлюють лише після зниження температури м'якуша до 0–1,7°C. Відомі успішні спроби

зберігання черешень за температури 10–12°C в РГС зі вмістом 3–7% CO₂.

У польському Інституті садівництва черешні сортів Кордіа і Регіна успішно зберігали протягом 4–5 тижнів в звичайних умовах за температури мінус 0,5°C і до десяти тижнів у РГС [1].

Побуріння, всихання і здерев'яніння плодоніжок черешні може призвести до вилучення продукції з торгівлі навіть за оптимального зовнішнього вигляду плодів. Проте частіше втрати торгівельної якості відбуваються за причини погіршення вигляду плодів, зокрема втрати шкіркою блиску, надто темного забарвлення, чи його відсутність за причини фізіологічних і грибкових захворювань.

Зберігання плодів черешні в регульованому газовому середовищі, особливо за низької концентрації кисню, обмежує побуріння шкірки і плодоніжки. Збереженість останньої значно залежить від погодних умов вегетаційного сезону.

Для короткочасного зберігання продукції (протягом кількох днів) плоди охолоджують одразу після збирання. Кількаденна витримка за температури 10°C ризикована, оскільки якість плодів швидко погіршується. Для сорту Кордіа це допустимо протягом 3–4 днів після збирання, однак довше перебування неоохолоджених до оптимальної температури плодів спричинює значні втрати.

Проблемою після закінчення зберігання буває конденсація води на поверхні плодів, оскільки мокра продукція схильна до ураження грибковими захворюваннями. З метою уникнення цього небажаного явища температуру плодів перед реалізацією підвищують поступово.

Швидке зниження температури зібраних плодів до 4°C значно обмежує розвиток фізіологічних і грибкових захворювань під час зберігання, зокрема загнивання. З цією метою важливо вести раціональний хімічний захист насаджень і обережно збирати врожай.

Неправильне розташування тари з черешнями в камерах, що призначені для зберігання яблук і груш, може перешкоджати руху холодного повітря, особливо в сховищах з РГС. Неефективне заповнення камери невеликим обсягом продукції потребує значної кількості вуглекислого газу для досягнення рекомендованого газового складу, до того ж, аналізатори вуглекислого газу мають недостатній вимірювальний діапазон.

Альтернативою може стати використання плівкових контейнерів, де рекомендований газовий режим підтримують спеціальним обладнанням. За іншим способом модифіковане газове середовище створюють застосуванням контейнерів з силіконовою мембраною або з тонкої плівки.

Література

1. Rutkowski K. Zbiór i przechowywanie czeresni // Sad. – 2010. – №7. – P. 52–54.
2. European fruitgrowers magazine.

(О.В.Мельник, О.О.Дрозд)