



"Новини садівництва"
щоквартальний
науково-виробничий журнал
№3(81), липень-вересень 2013 р.

Засновники:

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

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., Майдубра В.І.,
Хоменко І.І.; доктор екон. наук
Непочагенко О.О., кандидати с.-г.
наук Ріпак-Мельник В.П., Сенін В.В.,
Цимбровська Л.О., Рибак А.В.

Номер редагували:

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

**За використання
матеріалів
пошлання на "НС"
обов'язкове**

Підписка в редакції

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

Підписано до друку 20.IX.2013
Формат 60x84 1/16
Обсяг 3 др. арк.

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

Зміст

Захист саду

Феромонна пастка
для люцернового клопа.....2

Розсадництво

Касетна розсада суниці.....3
Поляки розмножують ВСЛ-2.....4
Мульча проти вимерзання.
Щеплення горіха. Підщепи абрикоса.....5

Агротехніка

Покращання ґрунту.....6
Не закладати садів завірусованими саджанцями..7
Трансформація саду в плодову стіну.....8
Плодова стіна груші. Надріз кори на штабмі.....12
Післязбиральне удобрення плодових.....13
Післязбиральне удобрення суниці.....13
Собівартість польської голубики.....15
Суниці з плівкового тунелю:
польський досвід.....16
Механізований збір малини:
польський досвід.....25
Механізми "ИнТех" для садівництва.....27

За рубежом

Ягідники в Італії.....28
Нове у вирощуванні суниці.....32

Нові культури і сорти

Нові сорти яблуні: Амброзія, Пінова.....35

Переробка, реалізація

Зберігання яблук Хонейкрісп.....37
Гідротермічна обробка
контролює плодову гниль.....38

Об'єднання

Успішна розсадницька асоціація.....40

Фото на обкладинці: садіння касетної розсади
суниці в Італії (фото О.В. Мельника).

Хонейкрісп мокрим опіком меншає і ще на 0,5–1% стає нижчим зі збільшенням рівня опадів на кожен наступний міліметр.

Отже, післязбиральна обробка яблук сорту Хонейкрісп 1-метилциклопропеном знижує виділення плодами етилену, забезпечує краще збереження сухих розчинних речовин і титрованих кислот, зменшує жирність шкірки, проте незначно впливає на ураженість внутрішніми розладами і навіть спричинює їх зростання без затримки охолодження зібраних плодів.

Література

1.DeEll J.R. SmartFresh (1-MCP) and storage of Honeycrisp apple // Proc. 53 Ann. IFTA conference.– 27.02–10.03.2010.

2.DeEll J.R., Ehsani-Moghaddam B. Preharvest 1-MCP treatment reduces soft scald in Honeycrisp apples during storage // HortScience.– 2010.– Vol. 45.– №3.– P. 414-417.

(О.В.Мельник, Л.М.Ременюк)

ГІДРОТЕРМІЧНА ОБРОБКА КОНТРОЛЮЄ ПЛОДОВУ ГНИЛЬ

Поряд з паршею та сажистістю, глеоспорійна (гірка) гниль є одним з найбільш проблемних ушкоджень плодів в інтенсивних яблуневих садах. Втрати сортів Топаз та Пінова протягом зберігання здатні поглинути більше половини врожаю, загрожуючи рентабельності виробництва.

Під кінець зберігання плодів навколо сочевичок з'являються спочатку невеликі коричневі плями, які, поступово збільшуючись і зливаючись, досягають діаметра кількох сантиметрів. Темно-коричневий центр плями децю світліший по краях, м'якуш вдавнений, а шкірка гладенька. З часом загнивання поглинає увесь плід, який за високої вологості в сховищі покривається сірувато-білим нальотом грибиці.

Оскільки збудник зимує на дереві й обприскування навіть великими дозами фунгіциду малоефективне, на відміну від парші, суттєво обмежити ризик ушкодження цим захворюванням важко. В плодоносних садах зі значним накопиченням інфекції рівень ушкодження різко зростає навіть після невеликих опадів протягом сезону [2]. Незважаючи на обприскування насаджень препаратом Белліс та післязбиральну обробку продукції інгібітором етилену SmartFresh, у фруктосховищах садівничих господарств з регіонів із підвищеною вологістю повітря (Австрія) нерідко втрачають більше третини закладених на

зберігання яблук сортів Пінова і Топаз.

Проблему втрат продукції під час зберігання значною мірою усуває післязбиральна термообробка яблук та груш гарячою водою, суттєво знижуючи прояви плодової гнилі, зокрема глеоспорійної, без негативного впливу на якість плодів. Внаслідок синтезу в плодах так званих термошоків протеїнів (heat shock proteins) післязбиральною термообробкою інактивуються грибові захворювання, що забезпечує тривале зберігання без додаткового хімічного навантаження [4].

Під час ополіскування водою тепло швидко проникає всередину контейнера з продукцією й усі плоди протягом обробки отримують однакову його кількість. Після 2–2,5-хвилинного ополіскування значним обсягом (100 м³/год.) гарячої води з температурою 50–52°C продукцію охолоджують, уникаючи перегріву, й закладають на холодильне зберігання.

Порівняно з зануренням у гарячу воду, ополіскування суттєво економить енергозатрати, не потребуючи підігріву води між циклами обробки. Важливо обробляти плоди водою точно визначеної температури, оскільки нижча температура не діє на збудників грибкових захворювань, а надмірно висока здатна спричинити опіки, особливо грушам.

Гідротермічна обробка ефективніша і дешевша від обробки антагоністичними мікроорганізмами чи харчовими консервантами – саліциловою кислотою або бікарбонатом натрію. Промислову установку для ополіскування яблук гарячою водою запроваджено восени 2012 р. в кооперативі "Herzenbiogroup" поблизу австрійського міста Стейермарк [3].

Термічну обробку ведуть також гарячим повітрям і парою, зокрема, так обробляють експортні партії плодів папайї і хлібного дерева, а також інших тропічних фруктів у тихоокеанському регіоні. Проте занурення в гарячу воду запроваджують без складних інженерних рішень, а для обробки паром чи гарячим повітрям потрібні комп'ютерні системи.

Камера потужністю на вісім тонн продукції коштує близько 120 тисяч доларів, а обладнання для занурення в гарячу воду – утричі менше. Вартість термообробки гарячим повітрям або паром визначається в основному продуктивністю обладнання, складаючи, наприклад 0,37–0,68 долара за кілограм плодів. Незалежно від виду термічної обробки, оброблену продукцію захищають від повторного інфікування [4].

Література

1. Gaffney J.J. Warm air / vapor heat research facility for heating fruits for insect quarantine treatments // American Society of Agricultural Engineering. – Paper 906615, 2002.
2. Grabowski M. Choroby drzew owocowych. – Krakow: Plantpress, 1999. – P. 68; 88.
3. Schloffer K. Hot water shower – a new way to control Gloeosporium storage rot // European fruitgrowers magazine. – 2012. – № 9. – P. 8-10.
4. Tang J., Mitcham E., Wang S., Lurie S. Heat treatments for postharvest pest control. Theory and Practice. – Cambridge: CABI International, 2007. – 349 pp.

(Л.В.Вихватнюк, О.В.Мельник)