



**“Новини садівництва”
щоквартальний
науково-виробничий журнал
№4(74), жовтень-грудень 2011 р.**

Засновники:

Укрсадвинпром; Уманський національний університет садівництва; Інститут помологі 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
Рулєв В.А., кандидат біол.наук
Грицаєнко А.О.; кандидат с.-г. наук
Ріпамельник В. П.; Блий 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 12. XII.2011
Формат 60x84 1/16
Обсяг 3 др. арк.

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

Зміст

Актуально

Глобальне потепління і садівництво.....	2
Зміна клімату і строки збору яблук.....	4

Агротехніка

Догляд за садом під сіткою.....	6
Механічне обрізування: новий підхід.....	8
Удобрення ґрунтове і позакоренеve.....	10
Позакоренеve підживлення кальцієм.....	14
Вирощування десертних вишень.....	16
Вирощування аличі: німецький досвід.....	18
Догляд за кісточковими після збору врожаю.....	20
Бельгійський спосіб вирощування суниць.....	22

Точка зору

Нерентабельне виробництво.....	24
--------------------------------	----

За рубежом

Зміни асортименту яблук.....	25
Польські "Kings apples".....	27
Майбутнє клубних сортів.....	28
Висока марка Пагача.....	29

Нові культури і сорти

Новий сорт яблуні: Півіта.....	33
--------------------------------	----

Переробка, реалізація

Особливості зберігання груш.....	34
Миття і дезинфекція тари та холодильника.....	36
Календар конференцій, семінарів, виставок.....	38
Зміст журналу "Новини садівництва" за 2011 р.	39

Фото на обкладинці: німецька якість маточника клонових підщепу фірми "Lodder" (Й.Зуккау).

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ГРУШ

Зі збільшенням обсягів холодильного зберігання на ринок інколи постачають малопридатні для споживання плоди популярного в Польщі сорту груші Александр Лукас (Лукашівка) – тверді, сухі, трав'янисті, гіркі й несмачні. Гадаючи, що подібні плоди придатні до споживання, садівники "псуують ринок", адже після їх купівлі споживач наступного разу надасть перевагу бананам.

За відповідного ж зберігання плоди сорту Александр Лукас дуже смачні, ароматні й соковиті. Хоча питання щодо необхідності удосконалення технології зберігання звучить не вперше, малопридатні для споживання груші й надалі присутні на ринку. Останнім часом активно закладають насадження груші молдавським сортом Ноябрська (в Україні – Яніс, Гармонія, а в Західній Європі – Ксеня, Оксана), швидко охолоджені плоди якого, за окремими свідченнями, також страждають від переохолодження і втрачають здатність до досягання (А. Міка, 2010).

Загальновідомо, що строк збору врожаю груш слід визначати прискіпливіше від яблук, в іншому разі плоди не набудуть властивого сорту смаку. Груші сорту Александр Лукас зазвичай збирають наприкінці вересня – на початку жовтня і за температури 0...+1°C зберігають до квітня.

Зняті з дерева плоди черпають життєву енергію з дихання, тобто з окислення складних органічних речовин. Після оптимального строку збору дихання плодів спочатку повільне і з часом посилюється. Залежно від особливостей помологічного сорту, яблука і груші в умовах кімнатної температури (близько 20°C) через кілька або кільканадцять днів набувають максимальної інтенсивності дихання – так званого клімактерика (рисунок). За температури близької до нуля градусів клімактерик настає лише через 3–4 місяці за значно нижчого рівня дихання, ніби розтягуючись у часі.

Плоди груші в передклімактеричній фазі для споживання, зазвичай, непридатні, а саме після настання клімактерика набувають споживчої

стигlosti, одночасно починаючи старіти і поступово розкладатися. У літніх сортів максимум клімактеричного підйому дихання настає раніше і більш чітко виражений, тоді як для зимових, особливо пізньозимових, – проявляється пізніше і зазвичай виражений слабо. В холодильниках з регульованим газовим середовищем обмежують вміст кисню до дуже низького рівня, сповільнюючи у такий спосіб настання клімактеричного максимуму дихання плодів і знижуючи його рівень.

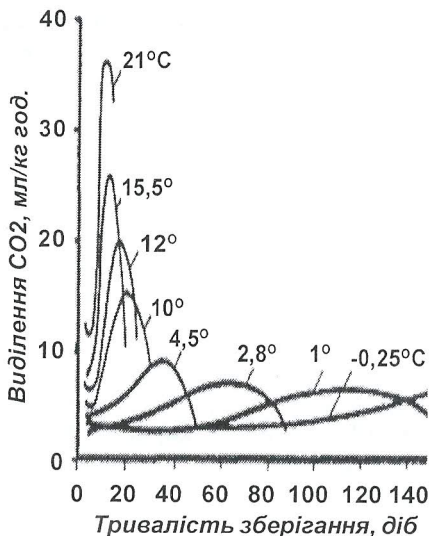
Зкладені одразу після збирання в холодильник, плоди груші сорту Александр Лукас неначе "впадають у кому", з такого стану, зазвичай, не виходять і через кілька місяців гинуть. Не досягнувши фази клімактерика, плоди не набувають споживчої якості. Ку-

пивши в кінці зими, такі плоди можна тримати в кімнаті тривалий час, але вони так і не набудуть їстівного стану – поступово зів'януть, зморщяться і перетворяться у тверді здерев'янілі "мумії". Передчасно зібрані плоди сорту Александр Лукас від переохолодження страждають частіше від більш достиглих, зібраних пізніше. Надто довге зберігання груш за низької температури порушує процес досягання після переміщення плодів у тепло, мабуть, унаслідок інактивування чи деструкції специфічних ферментів, що проявляється у вигляді побуріння серцевини (E.Lange).

Плоди груші сорту Конференція подібного стану від переохолодження не набувають, можливо, за іншого характеру процесів метаболізму, тому до низької температури менш чутливі. Чи не технологічністю у вирощуванні й зберіганні пояснюється їх надзвичайно висока популярність серед західноєвропейських садівників та торговців фруктами?

З метою тривалого зберігання зібрані груші, зазвичай, рекомендують одразу охолодити. Подібний спосіб придатний для сорту Конференція, але не завжди – для сортів Александр Лукас і, можливо, Ноябрьська та інших промислових сортів.

За іншим способом, зібрані плоди груші сорту, наприклад, Александр Лукас витримують певний час у неохолоджуваному приміщенні до початку зміни основного забарвлення шкірки, після чого ставлять у холодильник. Зберігаються такі плоди дещо менше, ніж охолоджені одразу після збирання, але дуже смачні й високо цінуються вимогливим споживачем. Щоб такий



Активність дихання груш сорту Вільямс залежно від температури зберігання (Kidd F., West C., 1936),

спосіб можна було запровадити у виробництво, слід ретельно опрацювати температурний режим і тривалість експозиції для кожного помологічного сорту, виявити оптимальну температуру зберігання та особливості фізіолого-біохімічних процесів у плодах, зокрема зміни вмісту крохмалю й етилену.

Література

1. Mika A. Jak dlugo jeszcze bedziemy jedli te zabe? // Sad Nowoczesny.– 2010.– №6.– P. 30-31.
2. Grusze / Badowska-Czubik T. e. a.– Warszawa: Hortpress, 2010.– 143 pp.

(О.В.Мельник, І.О.Мелехова)

МИТТЯ І ДЕЗИНФЕКЦІЯ ТАРИ ТА ХОЛОДИЛЬНИКА

Чимало садівників контейнери не миють, інші – холодильні камери і тару дезинфікують. Засоби дезинфекції холодильних камер мають відповідати певним вимогам, наприклад, не руйнувати термо- і газоізоляцію, мати дозвіл на застосування для харчових продуктів, біологічно розкладатися, а залишки засобів миття контейнерів не повинні бути на плодах (A. Lukawska, 2011).

Холодильні камери миють у передзбиральний час за відсутності контейнерів та охолодження. Стіни, стелю і підлогу миють під тиском звичайною водою або "м'яким" біологічним миючим засобом (наприклад, для посуду), що не пошкоджує покриття. Крім того, холодильна камера потребує періодичного миття і дезинфекції. Покриті спеціальним лаком пінополіуретанові плити можна мити звичайними препаратами, допущеними до контакту з продуктами харчування.

Спеціальні засоби

Серед засобів, допущених у Польщі до миття холодильних камер і контейнерів, – армекс 2000, дезмекс S "холодильник", мексепт, рокасепт, сані текс і ТААВ 1,2.

Армекс 2000 (Armex 2000) призначено для дезинфекції засобів виробництва, транспортування і зберіганням, що безпосередньо контактують з продукцією. Після нанесення з 2 чи 5% концентрацією, препарат ефективно діє за температури вище 10°C протягом півгодинного висихання. До робочої рідини зазвичай додають ще й миючий засіб. Оброблену поверхню не миють, а приміщення лише вентилують. Розчинений у препараті діоксид хлору випаровується під час висихання й оброблену поверхню, зокрема лаковану