

Государственное бюджетное
учреждение Краснодарского края



Кубанский сельскохозяйственный
информационно-консультационный центр

УБОРКА УРОЖАЯ МОРКОВИ. ХРАНЕНИЕ

Краснодар 2014

Корнеплоды моркови усиленно растут в конце периода вегетации, в августе и сентябре. В благоприятные годы в сентябре урожай их на гектаре за сутки увеличивается на 4-9 ц. Из этого следует, что преждевременно убирать эту культуру, предназначенную для зимнего потребления, нельзя. Однако необходимо помнить, что нежные ее корнеплоды быстро портятся в условиях переувлажнения и не переносят заморозков больше 1°С. Поэтому уборку необходимо заканчивать до наступления заморозков.

При уборке на больших площадях используются морковно-уборочные машины ЕМ-II, ММТ-I и сортировальная линия ПСК-6. На небольших – уборку ведут с помощью свеклоподъемника СНУ-ЗР или выкопчной скобы НВС-1,2.

Морковь относится к тому типу сельскохозяйственных культур, которые в равной степени применимы и для реализации в свежем виде, и для хранения и для переработки.

Специально для хранения выращивают поздние сорта и гибриды моркови, к которым предъявляют следующие требования: правильная форма корнеплода, высокая урожайность, хорошая способность к хранению. Из-за невысокого уровня лежкости моркови столовой при длительном хранении часть урожая может быть потеряна. Но при соблюдении определенных условий (температура 0...10 °С, влажность 95-100%) срок хранения моркови может составить от 4 до 8 месяцев.

Подбор, обрезка ботвы, сортировка, затаривание корнеплодов в ящики или контейнеры проводятся в день уборки. Для погрузки последних в транспорт применяются грейдерные погрузчики или погрузчики с вильчатым захватом. Затраты труда на погрузку и разгрузку корнеплодов с применением погрузчиков и контейнеров снижаются в 8-10 раз в сравнении с традиционной погрузкой в ящики. При обрезке, затаривании и перевозке корнеплодов нельзя допускать их механических повреждений. Это увеличивает потери от заболеваний при хранении. На зимнее хранение отбирают только хорошо сформировавшиеся, здоровые корнеплоды, убранные в сухую

погоду. Убранные овощи в сырую погоду необходимо перед закладкой в хранилище проветрить.

Морковь хранят в хранилищах закрываемого типа, секционного, контейнерного, с регулируемой газовой средой, в хранилищах-холодильниках, а также в буртах и траншеях.

В хозяйствах на хранение небольшие партии моркови закладывают в ящики. Их подвозят с поля к хранилищу, сверху корнеплоды пересыпают песком или легкой почвой слоем 3-4 см, чтобы верхние не подсыхали, и ставят штабелями высотой до 3 м. Сохраняемость корнеплодов в ящиках повышается при переслойке их сухой луковой шелухой (300 г на 10 кг) или обработке их мелом (1-2% от массы моркови), а также луковой вытяжкой. Чтобы получить ее, сухие или сочные чешуи лука режут и заливают водой на 4-5 суток.

Морковь хорошо хранится в ящиках или контейнерах, помещенных в траншеи или бурты. Для них роют котлованы глубиной 40-50 см, шириной равной длине 5-6 ящиков и длиной до 10 м. Ящики укладывают в форме двускатного бурта. При укладке между ними оставляют канал для вентиляции. Ящики укрывают сначала небольшим слоем соломы, а затем землей.

Хранить морковь можно и в траншее. Ее делают небольших размеров – шириной и глубиной по 70 см. На дно кладут ряд корнеплодов и засыпают землей слоем 3-4 см, а на землю снова кладут морковь и также засыпают землей. Так делают до заполнения траншеи. Сверху засыпают землей сначала на 25-30 см, затем до 60-80 см. В большие морозы траншеи дополнительно утепляют соломой, навозом или другим теплоизолирующим материалом.

Корнеплоды моркови принято хранить в невысоких буртах, но хранение в них не отличается высоким качеством. Перед тем, как заложить морковь на хранение в бурт, ее тщательно промывают. Причем мойка моркови осуществляется непосредственно в день уборки.

Очень хорошо хранится морковь в полиэтиленовых мешках. При данном способе хранения число естественных потерь и количество проросших корнеплодов весьма

незначительны. Данный способ лучше всего применять для хранения небольших партий моркови (20-30 кг в одном мешке). Полиэтиленовые мешки не завязывают во избежание концентрации в них углекислого газа и чрезмерного повышения относительной влажности воздуха. Для изготовления мешков используют пленку толщиной 100-150 мкр (микрометров). Если в хранилище происходит резкий перепад температуры, то образуется конденсированная влага и по стенкам мешка стекает вода, которая собирается на его дне. Чтобы этого не происходило, в дне мешка делают небольшие отверстия.

Один из наиболее надежных способов хранения моркови – это холодильные камеры, в которых поддерживается постоянная температура воздуха и высокая влажность. Соблюдение этих двух параметров позволяет хранить морковь от 2 до 12 месяцев (температура 0...10 °С). В холодильных камерах морковь может храниться в деревянных или пластиковых контейнерах.

Большое значение для дальнейшего качественного хранения в холодильных камерах имеет скорость закладки моркови в хранилище (от момента сбора моркови до момента закладки должно пройти не более суток). Перед закладкой морковь не моют и не чистят, так как она с остатками земли лучше хранится. Все поврежденные, неровные и сломанные плоды должны выбраковываться.

**Кубанский
сельскохозяйственный
информационно-консультационный центр
т. (861) 258-33-00 Email: info@kaicc.ru
www.kaicc.ru**