

В Л/О сибирском Восточном
В. Степанов 3984

ЗЕМЕЛЬНЫЙ ОТДЕЛ ИСПОЛКОМА ЛЕНГОРСОВЕТА

На дом
не выдвзается

A 8034
60

Д

Ю. Я. ЭСЛОН

Агроном

УБОРКА И ХРАНЕНИЕ
БРЮКВЫ

Под ред. И. Г. Михайлова

Санкт-Петербургская
Центральная научная
сельскохозяйственная
БИБЛИОТЕКА

09

ЛЕНИЗДАТ

1942

Индустрия

№ 13

1

М. П. 24
ИЗДАТЕЛЬСТВО

УБОРКА И ХРАНЕНИЕ БРЮКВЫ

Вместе с другими столовыми корнеплодами брюква имеет в питании населения большое значение. Она содержит много углеводов — сахаров, солей, железа и т. д., а также витаминов. Кроме корня, пищевое значение имеют и листья брюквы, по содержанию сухого вещества и переваримого белка стоящие только незначительно ниже корня.

На полях совхозов, колхозов и подсобных хозяйств предприятий посадки брюквы занимают значительные площади и в условиях влажного лета обещают дать хороший урожай. Задача состоит в том, чтобы этот урожай убрать без потерь и обеспечить наилучшие условия для зимнего хранения.

Наивысшего качества продукцию и лучшую лежкость брюквы мы получим при своевременной уборке. Брюква менее чувствительна к заморозкам и выдерживает без вреда для ботвы и корня недлительные заморозки до -6 — -8° по Цельсию. Все же уборку ее необходимо закончить до наступления морозов, так как подмороженные корни хранятся плохо.

Уборку брюквы следует производить по

Сибирь

возможности в хорошую погоду, когда меньше пристает земля к корням и не загрязняется ботва. Если же уборку приходится произвести в дождливую погоду, то корни с ботвой отвозят под навес и там просушивают; сухие и очищенные от грязи корнеплоды сохраняются лучше.

Брюква в земле сидит мелко, и уборку ее производят, выдергивая корни из земли руками. Выдернутые из земли корнеплоды отряхивают от земли, а приставшую землю очищают тупым концом ножа. Нельзя бить корни друг об друга. После этого корень берут левой рукой за нижнюю часть, а правой быстро отсекают ботву. Очищенные от ботвы корни складывают на несколько часов в кучи, чтобы они обсохли — «выпотели», и затем свозят на место хранения.

Обрезанную ботву сразу же складывают в кучи, чтобы она не грязнилась, и затем свозят по месту назначения для реализации или переработки.

Обрезка ботвы значительно ускоряется при следующем приеме: выдернутые корнеплоды с каждых четырех рядов складывают в два ряда, головками друг к другу. Затем небольшой острой лопаткой или длинным ножом у корней обрезают листья и складывают в кучу, а корни свозят на место хранения. При такой уборке берегаются рабочие руки и не загрязняется ботва.

Обрезку ботвы производят в зависимости от назначения корнеплода. Если их оставляют на хранение в качестве семенников, то ботву обрезают, не повреждая глазков, заложённых в пазухах листьев, не затрагивая мякоти. Черешки листьев оставляют не длиннее 0,5 — 1,0 см, так как более длинные черешки сильно испаряют влагу и корни легче могут загнить.

Если корни оставляют для зимнего использования, то ботву отрезают с тонким слоем мякоти так, чтобы ботва после обрезки не рассыпалась, а держалась вместе. Тогда все почки будут обрезаны и тем самым будут предотвращены прорастания почек и потери питательных веществ.

Перевозку и укладку брюквы необходимо производить осторожно, чтобы не повредить корнеплоды. При наличии порезов, помятостей и царапин корни для хранения непригодны, быстро гниют и способствуют порче здоровых корней. Поэтому одновременно с обрезкой отсортировывают треснувшие, порезанные, поврежденные вредителями и болезнями корни и мелочь.

Кратковременное и длительное хранение брюквы должно быть организовано так, чтобы корни оставались здоровыми до их потребления, не изменяя своих вкусовых качеств. Потери питательных веществ и воды из корня надо довести до минимума. У семенников, кроме того, необходимо сохранить жизнеспособ-

способность почек и не допустить их преждевременного прорастания.

Брюкву можно хранить в овощехранилищах и на поле, — в ямах, траншеях и буртах.

В овощехранилищах брюкву, как обладающую хорошей лежкостью, можно хранить в закромах просто навалом. Закрома устраивают по бокам центрального прохода хранилища, примерно в 2 м длины и ширины и 1,5 м высоты. Между закромами оставляют воздушный промежуток в 15 — 20 см для вентиляции.

Для кратковременного хранения брюквы на поле при ранней осенней уборке, при вынужденной уборке в дождливую погоду или при задержке вывоза, а также и в случае длительного зимнего хранения, применяют ямы, траншеи и бурты. Лучшее место для ям и траншей — сухой и водопроницаемый грунт со стоком дождевой и снеговой воды и с низким уровнем грунтовых вод. При высоком залегании грунтовых вод корнеплоды укладывают прямо на землю или при незначительном углублении — в кучи и бурты.

Ямы роют глубиной 0,8 — 1,0 м, шириной 1,4 — 1,5 м, а траншеи — глубиной также 0,8 — 1,0 м, шириной дна 1,0 м, длиной — 15 — 20 м. Дно ямы или траншеи перед укладкой корнеплодов разрыхляют или на дно настилают слой песка в 10 см. Укладку брюквы в ямы или траншеи производят навалом, не до-

ходя до поверхности земли сантиметров 15 или выше уровня на 35 — 50 см.

Бурты делают шириной в 2 м, высотой до 1,5 м и длиной 15 — 20 м в форме двухскатной крыши. При укладке брюквы в бурт крайний ряд укладывают головками наружу, а середину осторожно насыпают навалом.

Для вентиляции в траншеях и буртах во всю длину посередине роют канаву в 20 см ширины и глубины, которую сверху закрывают пучками хвороста или жердями. Через каждые 3 — 4 м устанавливают вертикальные трубы диаметром в 20 см или пучки хвороста или соломы.

Укрытие буртов траншей и ям делают первоначальное и затем окончательное. Для укрытия сложенных корнеплодов от дождя, осенних заморозков и нагревания солнцем траншею или бурт первоначально накрывают сверху слоем сухой соломы в 25 — 30 см и поверх посыпают землю толщиной в 15 — 25 см. Дополнительный слой земли в 30 — 50 см накладывают тогда, когда наступают постоянные морозы и корни охлаждаются до $+1 + 2^{\circ}$ Ц. При преждевременной окончательной засыпке можно загубить корнеплоды.

Отдельно складывают на хранение очень мелкие и крупные корни, как менее лежкие. На длительное хранение оставляют средней величины корни, вполне здоровые, вызревшие и не подмороженные, обладающие наилучшей

Бл. А 8034²
00

107

лежкостью. Мыть корнеплоды, предназначенные для хранения, не допускается.

Для уменьшения потерь при хранении от усыхания, дыхания и гниения в хранилище или в бурте необходимо обеспечить постоянную температуру, умеренную влажность воздуха и хорошую вентиляцию. Наилучшей температурой хранения брюквы является температура от $+0,5$ до $+2,0^{\circ}\text{C}$, максимум $+3^{\circ}$. При температуре в $+3 - 4^{\circ}\text{C}$ потери достигают 12,2%, а при хранении при температуре свыше $+8^{\circ}\text{C}$ потери доходили до 50%.

Для определения температуры в буртах и траншеях устанавливают специальные буртовые термометры, доходящие до середины бурта. Термометры эти периодически вынимают и после определения температуры снова устанавливают на прежнее место, а отверстие в бурте тщательно закрывают.

Температуру регулируют путем открывания и закрывания вентиляционных труб.

Санкт-Петербургская
Центральная научная
сельскохозяйственная
БИБЛИОТЕКА

Редактор *М. М. Казанский*

Подписано к печати 22/VIII 1942 г.

Объем $\frac{1}{4}$ печ. л. Заказ № 1969

М—9400

Цена 25 коп.

Типография № 1 им. Болдарского.