

კარტოფილის შენახვის პირობები

შემოდგომასა და ზამთარში კარტოფილის ხარისხიანი შენახვა დამოკიდებულია სამ ძირითად ფაქტორზე; ტემპერატურული რეჟიმი, ჰაერის ტენიანობა და ჟანგბადი. ამ ფაქტორების კონტროლი უნდა ხდებოდეს შენახვის მთელი პერიოდის განმავლობაში.

კარტოფილის მოსავლის აღების შემდეგ კარტოფილის ტუბერი 40-45 დღის განმავლობაში განაგრძობს დამწიფებას, ამ პერიოდში მოსავლის აღებისას მიღებული დაზიანებები თანდათან ხორცდება, კანი მაგრდება და გემო უმჯობესდება.

ჰაერის ოპტიმალური ტემპერატურა ამ პერიოდში უნდა იყოს 18-19 °C, თუმცა შეიძლება (ამინდის გამო) დაეცეს 11-13 °C -მდე, ტენიანობა 90-95%. ამ დროის განმავლობაში სასურსათე კარტოფილი უნდა ინახებოდეს სიბნელეში, ხოლო სათესლე შესაძლებელია შევინახოთ სინათლეზე. აღნიშნული პერიოდის ასეთ პირობებში გავლის შემდეგ თავს იჩენს ტუბერის ყველა ფარული დეფექტი, ამიტომ ხანგრძლივი დროით შენახვისათვის (დასაწყობებამდე) უნდა მოხდეს მათი გადარჩევა და დაზიანებული და დაავადებული ტუბერების მოშორება.

სასურსათე კარტოფილის ხანგრძლივი შენახვისათვის საჭიროა დაბალი ტემპერატურა 2-3 °C.

მცირე დროით შენახვისათვის (2-3 თვე) ტემპერატურა შესაძლებელია იყოს უფრო მაღალი, მაგრამ არა უმეტეს 5-7 °C. კარტოფილის ხანგრძლივი შენახვის დროს ტენიანობა უნდა იყოს 85-93%. თუ ტენიანობა უფრო მაღალია, ხდება ნაადრევი გაღივება, ხოლო 70% ტენიანობის პირობებში კარტოფილის ტუბერი რბილდება.

ვენტილაცია კარტოფილის ხარისხიანად შენახვის ერთერთი მნიშვნელოვანი პირობაა. უჟანგბადო გარემოში ტუბერი იგუდება და ფუჭდება. ხოლო ჟანგბადის სიმცირისას, შავდება რბილობი (პირველ რიგში გული).

ვენტილაციის საშუალებით შესაძლებელია ვარეგულიროთ შენახვისათვის მნიშვნელოვანი ყველა ფაქტორი (ტემპერატურა, ტენიანობა, ჟანგბადი)

ხანგრძლივი შენახვისას კარტოფილის ხარისხზე მოქმედებს ტარა, რომელშიც ტუბერები ინახება. მოსახერხებელია ბადისებრი ტომრები, რომელშიც კარგად ხდება ვენტილაცია. ტომრები უმჯობესია დავაწყოთ შტაბელეზად 1-1,5 მეტრის სიმაღლეზე.

ტუბერების დასველება ხდება მაშინ, როცა ჰაერის ტემპერატურა საწყობში (კარტოფილის თავზე) უფრო დაბალია, ვიდრე შტაბელეზად დალაგებული კარტოფილის ფენებს შუა. 1 °C სხვაობასაც კი შეუძლია გამოიწვიოს წყლის მნიშვნელოვანი გამოყოფა. ამ მოვლენის თავიდან ასაცილებლად საჭიროა კარტოფილის თავზე შევინარჩუნოთ უფრო მაღალი, ხოლო კარტოფილის ფენებს შუა უფრო დაბალი ტემპერატურა, ამასთანავე ტუბერები უნდა დავაწყოთ მცირე პარტიებად.

ზოგჯერ სასურსათე კარტოფილს (მოსავლის აღების შემდეგ) ინახავენ 1-2 °C -ზე. მართალია ასეთი ტემპერატურა აჩერებს სოკოვანი და ბაქტერიული დაავადებების განვითარებას, მაგრამ ხელს უწყობს ტუბერებში შაქრების მაღალი შემცველობით დაგროვებას (კარტოფილი ხდება ტკბილი). ასეთ შემთხვევაში, სასურსათედ ან

16.06.2011

სარეალიზაციოდ გამოყენებამდე 1-2 კვირით ადრე, საწყობში უნდა იყოს 15-17 °C. ასეთი ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში, დაგროვილი შაქრები გადავა სახამებელში და კარტოფილის ტუბერს ტკბილი გემო მოშორდება.

სათესლე კარტოფილის შენახვისას ჰაერის ტემპერატურა ცოტა მაღალი უნდა იყოს, ვიდრე სასურსათესი. სხვადასხვა ჯიშებს სხვადასხვა ტემპერატურული რეჟიმი სჭირდება, თუმცა როგორც წესი, 4-6 °C ტემპერატურაზე შენახვა არ იწვევს თესლის ხარისხის გაუარესებას.