

В.С. Монин

# **Уборка и хранение садово-огородной продукции**

УДК 37.279  
ББК (03)  
М77

**Монин, В. С.**

М77      Уборка и хранение садово-огородной продукции /  
В. С. Монин. — М. : Научная книга / RUGRAM, 2021. —  
160 с. — (Твой дом).

ISBN 978-5-521-74775-0

Урожай садово-огородной продукции должен быть убран и сохранен в свежем или переработанном виде для использования его с момента уборки и до получения нового урожая.

В книге излагаются правила уборки урожая выращиваемых культур и доступные в домашних условиях способы хранения садово-огородной продукции, типы хранилищ с определенными режимами хранения, а также полезные советы, которые пригодятся в любом хозяйстве.

BIC WM  
BISAC HOM000000

ISBN 978-5-521-75777-0

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021  
© Т8 Издательские технологии, 2021

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Урожай садово-огородной продукции должен быть полностью убран и сохранен в свежем или переработанном виде для использования его с момента уборки и до получения нового урожая.

***Плоды, овощи и картофель следует убирать в сухую погоду, в соответствующей степени зрелости; они должны быть свежими, чистыми, без повреждений, вызываемых болезнями, вредителями и низкими температурами, без постороннего запаха и привкуса.***

***Хранение свежей, консервированной и сушеной продукции должно быть организовано таким образом, чтобы она не потеряла своих вкусовых и питательных качеств, свойственный ей запах, чтобы она не плесневела, не гнила и не усыхала.***

***Каждый садовод и овощевод, который стремится создать на зиму запас своей садово-огородной продукции, должен усвоить основные сведения о порядке ее хранения.***

***Садово-огородная продукция может быть хорошо сохранена в хранилищах с надежной гидроизоляцией, умело подобранной вентиляцией и температурно-влажностным режимом.***

***В книге излагаются правила уборки урожая выращиваемых культур и доступные в домашних условиях способы хранения садово-огородной продукции, типы хранилищ с определенными режимами хранения — главное назначение которых служит лишь основой для творчества в каждом конкретном случае.***

## **Глава I**

### **УБОРКА ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ**

Качество и сохраняемость садово-огородной продукции в значительной степени зависят от своевременного сбора продукции. Низкое качество ее объясняется неподходящим сроком уборки, плохой сортировкой, калибровкой и хранением в несоответствующих условиях. Поэтому необходимо знать и выполнять все факторы, от которых зависит высокое качество сохраняемых плодов, овощей и картофеля.

В зависимости от вида, назначения и других факторов плоды, овощи и картофель убирают при достижении различной степени зрелости. Различают три степени зрелости: съемную, потребительскую и физиологическую.

Съемная зрелость — такое состояние плодов, при котором в них в основном завершилось накопление питательных веществ, но формирование качества (вкуса, аромата и др.) в момент уборки у некоторых видов и сортов еще не произошло. В съемной зрелости плоды способны дозревать после съема: осенние и зимние сорта яблок и груш, помидоры, перец, дыни и др.

Потребительская зрелость наступает при достижении плодами и овощами типичных для спроса размеров, вкуса, окраски, аромата и становятся годными для потребления, непродолжительного хранения и для переработки.

Физиологическая зрелость наступает, когда в плодах созревают семена. Такие плоды некоторых растений не имеют потребительского значения, т.к. мякоть становится перезревшей (баклажаны, огурцы и др.).

Преждевременная уборка имеет отрицательные стороны, которые заключаются в следующем: снижение качества и количества урожая, быстрое увядание и увеличение чувствительности плодов к физиологическим заболеваниям в процессе хранения.

При запоздалой уборке снижается общая урожайность вследствие опадания плодов, уменьшается лежкость и повышается чувствительность к физиологическим заболеваниям.

Признаки, по которым судят о наступлении той или иной степени зрелости, для различных плодов и овощей различны.

Уборку плодов, овощей и картофеля, предназначенных для закладки на длительное хранение, нужно производить при определенной степени зрелости и в возможно поздние сроки, но (для большинства культур) до заморозков. Этим преследуется цель заложить их на хранение при соответствующей низкой температуре и в охлажденное хранилище.

Это правило не относится к ранним сортам картофеля, посаженного ранней весной для летнего потребления, лука и чеснока — их убирают раньше других культур.

## **ПРАВИЛА УБОРКИ УРОЖАЯ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ**

У различных сортов двулетних овощей и картофеля вегетационный период длится в среднем от 60 до 150 дней, а уборку на длительное хранение

надо провести почти в одно и то же время, которое определяется наступлением предзимних холодов и заморозков.

Такая возможность достигается расчетным временем посева или посадки, которое определяется по формуле

$$T_n = T_y - T_b$$

где  $T_n$  — время посева или посадки;  $T_y$  — время уборки урожая;  $T_b$  — вегетационный период сорта.

Пример: для данной климатической зоны время уборки урожая данной культуры 25 сентября, вегетационный период сорта 80 дней. Время посева или посадки будет:

$$T_n = T_y - T_b = 25 \text{ сентября} - 80 \text{ дней} = 5 \text{ июля}$$

## Картофель

Клубнеобразование у картофеля начинается до цветения. Наибольший прирост их происходит в период от массового цветения до начала отмирания 2 нижних листьев ботвы, а в начале отмирания ботвы прирост сокращается; при подсыхании ботвы прирост становится незначительным.

Окончательная уборка раннего картофеля, посаженного ранней весной для летнего потребления, и уборка картофеля поздних, средних и ранних сортов, предназначенных для закладки на длительное зимнее хранение, производится при наличии 75 % пожелтев-

---

\* Вегетационный период — время жизнедеятельности растения, период его роста и развития. У однолетних растений вегетационный период продолжается от начала прорастания семян до созревания новых семян. У многолетних растений вегетационный период каждый год продолжается от весеннего их пробуждения до полного отмирания или перехода в состояние покоя.

шей ботвы, когда клубни имеют прочную кожуру, но до наступления предзимних холодов и заморозков.

Длительное пребывание клубней в почве после отмирания ботвы вызывает уменьшение их веса и ухудшает лежкость во время хранения.

**Картофель ранний для летнего потребления.** Уборку ранних сортов картофеля (у которых вегетационный период не более 70 дней), посаженных ранней весной для летнего потребления, производят при зеленой ботве, когда кожура клубней еще нежная и тонкая. Уборку такого картофеля начинают после предварительной пробной выкопки или пробного подкапывания: если клубни имеют диаметр в пределах 3 см, а вес 20—30 г — можно для целей потребления приступить к выкопке.

Если есть намерение получить второй урожай с кустов картофеля, то клубни не выкапывают, а выбирают путем подкапывания.

Подкапывают куст с одной стороны и осторожно вынимают крупные клубни (20 г и больше), а маленькие оставляют. После этого куст поливают и окучивают.

При выкопке картофеля для потребления его набирают только такое количество, какое необходимо на данный момент.

Окончательно ранний картофель выкапывают тогда, когда он полностью созреет, т. е. когда ботва начнет отмирать, а кожура клубней перестанет под нажимом пальца сдираться. Если же ботва поражена болезнями, особенно фитофторой, то откладывать уборку нельзя.

**Картофель, предназначенный для зимнего хранения.** Уборка картофеля поздних, средних и ранних сортов предназначенного для закладки на длительное

зимнее хранение производится сразу, как только отомрет ботва. Своевременная уборка влияет не только на величину урожая, но и на уменьшение потерь при хранении.

Иногда ботва погибает от заморозков или поражения фитофторой. В таких случаях прекращается прирост урожая и значительно ухудшается лежкость клубней в период зимнего хранения.

После небольшого подмерзания ботвы картофель следует немедленно убирать, т. к. клубни его расходуют питательные вещества на восстановление листьев и уменьшают свой вес.

Если наступила пора уборки картофеля, а ботва продолжает расти, то за 10—15 дней до уборки клубней ее надо скосить. Это ускорит созревание клубней, произойдет огрубление их кожуры и улучшит лежкость в хранилище.

При небольших количествах и если есть возможность, выкопанный картофель, соблюдая осторожность, лучше вымыть — при этом смывается грязь и микроорганизмы.

Выкопанные клубни картофеля обсушиваются здесь же, на участке, в рассыпанном состоянии: в ясную погоду — 20—30 минут, при облачной — 1—3 часа, при пасмурной погоде клубни сушат под навесом или проветриваемом сарае.

Обсушенные клубни затаривают в мешки. При затаривании сразу же сортируют на продовольственные, семенные и отходы разные.

Клубни картофеля продовольственного назначения убирают на лечебное хранение, а картофель семенного назначения желательно озеленить.

Для озеленения клубни рассыпают под открытым небом на 10—12 дней, а через 5—6 дней их переворачивают, чтобы солнечный свет на каждый клубень воздействовал со всех сторон.

В озелененных клубнях образуется хлорофилл и увеличивается содержание ядовитого вещества — соланина.

Для семенного картофеля такое озеленение полезно, а для питания человека и на откорм животных его использовать нельзя.

## Помидоры

Полностью сформировавшиеся зеленые помидоры перед поспеванием вначале приобретают молочный цвет, затем буреют, потом становятся розовыми и, наконец, красными.

Помидоры начинают убирать выборочно, в степени зрелости, определяемой их бурым цветом.

Побуревшие или, как их еще называют, бланжевые плоды уже прекращают развиваться, и оставлять их на растении нет смысла. Снятые бланжевые плоды покраснеют за 3—5 дней.

Снимать плоды нужно осторожно, не дергая, а поворачивая плод и таким образом отделяя его от кисти.

Во время сбора надо снимать, наряду со здоровыми плодами, также все больные, которые нельзя оставлять на растении.

Осенью, когда температура воздуха ночью еще не снизилась до +8 °С, все плоды, не успевшие вызреть на корню, надо оборвать и убрать на хранение.

Невызревшие помидоры, предназначенные для хранения, срывать обязательно с плодоножкой.

Для того чтобы к периоду окончательной уборки урожая помидоров не было бы полностью не сформировавшихся зеленых помидоров, особенно у сортов с неограниченным ростом, прищипывают верхушку

стебля над 5—6 кистью. Точку роста удаляют, оставляя 1—3 листа над последней кистью.

При температуре +5 °С и ниже невызревшие плоды переохладятся, в результате при хранении будут сильно поражаться болезнями, а молочные и зеленые потеряют способность дозревать. После того как помидоры собраны, их надо разложить по степени зрелости и уложить в мелкие ящики или лотки плодоножками вверх, не более чем в три слоя.

### **Физалис**

У созревших плодов чашечка-обертка вначале светлеет, затем высыхает. Сам плод приобретает характерную для сорта окраску. Созревшие плоды физалиса осыпаются, поэтому сбор плодов проводят регулярно. Во время сбора плодов необходимо удалять чашечку-обертку, иначе из нее часть физалина перейдет в плодовую мякоть и плоды приобретут горький вкус.

Перед заморозками плоды убирают вместе со стеблями.

### **Баклажаны**

Баклажаны на продовольствие убирают выборочно, после цветения, в возрасте 25—40 дней. Если возраст неизвестен, то необходимо знать, что плоды, потерявшие ярко выраженную, свойственную сорту окраску, т. е. стали бледнее, поблекли, — перезрели.

Задержка с уборкой приводит к постепенному переходу плодов к полной спелости. В этот период в плоде сильно нарастает горечь, в семенном гнезде появляются пустоты, семена становятся более жесткими. Плоды теряют свои вкусовые качества и становятся непригодными в пищу.