

**БИО** ТЕХНОЛОГИЯ

+7 (908) 111-21-60

www.bio-tehnology.ru omsk@bio-tehnology.ru



**«БИО ФИШ» – жидкий, высококонцентрированный препарат на основе рыбных эмульсий (жидкая концентрированная фракция)**

**«БИО ФИШ» используется для овощных зеленых культур закрытого грунта, для цветочных и декоративных горшечных культур**

**«БИО ФИШ» является биостимулятором, улучшающим развитие растений при снижении солнечной активности. 100% блокирует вирусные грибковые заболевания в осенне-зимний период**



**ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ УДОБРЕНИЯ**

Пактовый адрес: 684000, Камчатский край, г. Елизово, ул. Магистральная, д. 2, корпус 1311  
Дилер в г. Омске ИП Матазевич С.К.,  
646700, Омская обл., р.п. Шербакуль, ул. Светлая, 35  
ОГРН 304554023600041

**В Ст. Кировске:  
ул. Сибирская, 55 (розница).  
Тел. 8-962-050-05-65.**

# СОХРАНИТЬ ДО ВЕСНЫ



*Садово-огородный сезон давно закрылся, но омичи до сих пор покупают корнеплоды на зимнее хранение, потому что страх россиян перед пустыми закромами довлеет над сознанием. Спасибо фермерам и овощеводам, которые снабжают людей плодоовощной продукцией. Хочу напомнить некоторые правила хранения овощей.*

Чтобы заложить на хранение здоровые и качественные корнеплоды, надо выполнять основные агротехнические требования: подбор сортов, соблюдение севооборота, правильное внесение удобрений, борьба с вредителями и болезнями в период вегетации. Продукция должна быть вполне зрелой, без повреждений и механических травм, не подмороженной и сухой.

Для моркови оптимальные условия хранения 0...+2°C, относительная влажность воздуха 90-95%. В таком режиме морковь хорошо хранится в плотных деревянных ящиках или открытых (!) полиэтиленовых пакетах по 2-5 кг в каждом. При повышенной температуре и пониженной влажности в хранилище можно использовать плотные деревянные или полиэтиленовые ящики, переслаивая корнеплоды песком или торфом, при этом любой наполнитель должен быть слегка влажным, нетеплым и обязательно свежим.

Зимой в случае обнаружения отдельных заболевших корнеплодов или целых очагов поражения их осторожно вынимают. Если поражено несколько корнеплодов и образуется обильный мицелий (белая, серая гниль), лучше выбросить все содержимое полиэтиленового пакета или ящика.

У выкопанной свеклы необходимо обрезать ботву на 0,5-1

см, отобрать здоровые, неповрежденные корнеплоды. Хранят свеклу так же, как и морковь, в деревянных и полиэтиленовых ящиках, в открытых полиэтиленовых пакетах, но большим объемом – 15-20 кг.

Для картофеля в основной период хранения температура должна быть в пределах +2...+4°C при относительной влажности воздуха 85-95%. При понижении температуры ниже +1°C в клубнях накапливается сахар, в результате чего картофель приобретает сладкий вкус, в охлажденных клубнях при незначительных механических повреждениях во время переборки и затаривания образуются участки потемневшей ткани. При температуре ниже -1°C клубни замерзают. При хранении картофеля при температуре выше +6°C резко увеличиваются потери питательных веществ, ускоряется прорастание, снижается устойчивость картофеля к возбудителям болезней.

При соблюдении этих правил ваши закрома сохранят собранный или купленный урожай. Если у вас есть вопросы по хранению овощей, пишите или звоните в редакцию.

**В. Кривко, заведующая фитосанитарной лабораторией  
Референтного центра Россельхознадзора по Омской области.**

**19-22 НОЯБРЯ 2014г.**

**Сибирская  
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ  
НЕДЕЛЯ**

Передовые технологии в сфере сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности

Сельскохозяйственное оборудование, техника

Продукты питания и напитки

Услуги для АПК

Сельское подворье для посетителей

ОМСК,  
ОБЛАСТНОЙ ЭКСПОЦЕНТР,  
ул. 70 лет Октября, 25/2  
+7 (3812) 40-80-09, 40-80-17  
www.agrd.ru, e-mail: agent@agrd.ru

№21 (403) - 05.11.2014

1105.11.20 - (004) 1511