

Οι πατάτες από τη δεύτερη συγκομιδή παρέχουν υλικό φύτευσης υψηλής ποιότητας για την επόμενη σεζόν.

Автор(и): Растителна защита
Дата: 11.10.2023 Брой: 10/2023



Οι έμπειροι κηπουροί γνωρίζουν ότι η δεύτερη σοδειά πατάτας είναι αυτή που είναι κατάλληλη για κατανάλωση το χειμώνα και την άνοιξη – μαζί με τη μεσοπρώρη παραγωγή. Για την καλλιέργεια πατάτας ως δεύτερη σοδειά, χρησιμοποιούνται εκτάσεις που απελευθερώνονται από πρώιμα λαχανικά όπως το σπανάκι και το κολοκυθάκι, καθώς και δημητριακά, όσπρια και άλλες καλλιέργειες που συγκομίζονται μέχρι τα μέσα Ιουλίου.

Τα πλεονεκτήματα της δεύτερης σοδειάς πατάτας είναι ότι μπορεί να αποθηκευτεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και παραμένει σε καλή κατάσταση μέχρι την άνοιξη, και ότι οι βολβοί της παρέχουν υλικό σποράς

υψηλής ποιότητας για την επόμενη σεζόν. Για μια δεύτερη σοδειά, επιλέγονται ποικιλίες πατάτας (Nadezhda, Agria, Impala, Desiree, Arinda, Bintje, Concorde, Trezor, κ.λπ.) που έχουν μικρότερη περίοδο βλάστησης, βλαστάνουν πιο γρήγορα, δεν σπαταλούν ενέργεια σε παρατεταμένη ανάπτυξη του βλαστού, αλλά σχηματίζουν βολβούς.

Οι πατάτες που ωριμάζουν σε χαμηλότερες θερμοκρασίες είναι λιγότερο ευάλωτες σε ασθένειες και παράσιτα όπως το νηματώδη του βλαστού της πατάτας και ο κολοραδικός σκαθάρι, για τα οποία ο καιρός τον Σεπτέμβριο είναι ήδη κρύος, αλλά οι βολβοί συχνά προσβάλλονται από τον σκώρο της πατάτας.



Σκώρος της πατάτας

Το παράσιτο προσβάλλει τους βολβούς της πατάτας στην περίοδο από το «μαράσιμο της φυλλικής μάζας» μέχρι τη συγκομιδή ή κατά τη διάρκεια αποθήκευσης σε αποθήκες πατάτας. Η μόλυνση των βολβών στο χωράφι συμβαίνει όταν οι κάμπιες εκκολάπτονται από τα αυγά που έχουν τοποθετηθεί στα φύλλα, πέφτουν στην επιφάνεια του εδάφους και φθάνουν στους βολβούς μέσω ρωγμών, ή εισέρχονται στους βολβούς από τους ξηρούς βλαστούς, ή οι σκώροι τοποθετούν αυγά απευθείας στους βολβούς που προεξέχουν από το έδαφος.

Στις αποθήκες πατάτας τα θηλυκά τοποθετούν αυγά στους βολβούς, και η κάμπια συνήθως σκάβει γύρω από τα μάτια των βολβών, τρέφεται με το σαρκώδες τμήμα κάτω από το δέρμα, σχηματίζοντας διάδρομους πάνω από τους οποίους η επιδερμίδα του βολβού βυθίζεται και σχηματίζει μια αυλάκωση. Σε ορισμένες περιπτώσεις η

κάμπια σκάβει προς το εσωτερικό των βολβών. Κατά τη διάρκεια της σίτισης σχηματίζει διάδρομους γεμάτους με καφέ περιπτώματα και ιστούς αναμειγμένους με λεπτά σωματίδια πατάτας. Οι διάδρομοι ποικίλλουν σε μήκος και είναι 2 έως 5 mm πλάτος. Σε έντονα μολυσμένους βολβούς υπάρχουν πολλοί διάδρομοι γεμάτοι με περιπτώματα πάνω στα οποία αναπτύσσονται διάφοροι μικροοργανισμοί και καταστρέφουν εντελώς τους βολβούς.

Έλεγχος

Οι αγροτεχνικές μέθοδοι κατά του σκώρου της πατάτας περιλαμβάνουν:

- Έγκαιρη συγκομιδή της σοδειάς και καταστροφή των υπολειμμάτων των φυτών·
- Χημική επεξεργασία της φυλλικής μάζας πριν από το κόψιμο, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται το βράδυ με ένα επαφικό προϊόν με σύντομο διάστημα πριν τη συγκομιδή·
- Άμεση μεταφορά των βολβών στις εγκαταστάσεις αποθήκευσης, χωρίς να επιτρέπεται να παραμείνουν στο χωράφι διανυκτερεύοντας·
- Καταστροφή βολβών με ορατές βλάβες·
- Αποθήκευση πατάτας σε αποθήκες σε θερμοκρασία κάτω από 9 °C, καθώς ο σκώρος δεν τοποθετεί αυγά κάτω από αυτή τη θερμοκρασία·
- Ξεχωριστή αποθήκευση σποροπατάτας από αυτή που προορίζεται για κατανάλωση.

Η δεύτερη σοδειά πατάτας συγκομίζεται μετά από τις πρώτες παγωνές στα τέλη Οκτωβρίου και τις αρχές Νοεμβρίου, με αυτό το χρονοδιάγραμμα να εξαρτάται από τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Οι βολβοί διαχωρίζονται, στεγνώνουν και τοποθετούνται για αποθήκευση σε κατάλληλους χώρους.



Τα ξύλινα κιβώτια είναι ιδανικά για την αποθήκευση πατάτας

Πατάτες για αποθήκευση

Οι βολβοί που προορίζονται για σπορά αποθηκεύονται για 6 έως 9 μήνες, και αυτοί για κατανάλωση και ζωοτροφές – μέχρι τη στιγμή της χρήσης τους. Αποθηκεύονται: καλά ωριμασμένοι βολβοί με υγιές δέρμα, χωρίς μηχανικές βλάβες και τραυματισμούς· ελεύθεροι από μυκητιακές και βακτηριακές ασθένειες και παράσιτα· καλά αποξηραμένοι, χωρίς περίσσεια υγρασίας. Οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης πρέπει να είναι καλά καθαρισμένες από παλιές πατάτες και απολυμανθεί. Η απολύμανση μπορεί να πραγματοποιηθεί με διάλυμα 1 μέρους 40% φορμαλίνης σε 40 μέρη νερού ή με διάλυμα θειικού χαλκού 3%. Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης οι βολβοί πρέπει να ελέγχονται περιοδικά και να αφαιρούνται αυτοί που έχουν προσβληθεί από ξηρή και μαλακή σήψη και αυτοί που έχουν προσβληθεί από κάμπιες σκώρου πατάτας. Βέλτιστες συνθήκες αποθήκευσης: θερμοκρασία 2-4°C και σχετική υγρασία 90%, διασφαλίζοντας καλή αερισμό.