

# Batatas da segunda safra fornecem material de plantio de alta qualidade para a próxima temporada

Автор(и): Растителна защита

Дата: 11.10.2023 Брой: 10/2023



Jardineiros experientes sabem que a segunda safra de batata é a adequada para o consumo no inverno e na primavera – juntamente com a produção médio-precoces. Para o cultivo da batata como segunda safra, são utilizadas áreas liberadas de hortaliças precoces, como espinafre e abobrinha, bem como cereais, leguminosas e outras culturas colhidas até meados de julho.

As vantagens da segunda safra de batata são que ela pode ser armazenada por um período mais longo e permanece em bom estado até a primavera, e seus tubérculos fornecem material de semente de alta qualidade

para a temporada seguinte. Para uma segunda safra, são selecionadas variedades de batata (Nadezhda, Agria, Impala, Desiree, Arinda, Bintje, Concorde, Trezor, etc.) que têm um período de vegetação mais curto, brotam mais rapidamente, não desperdiçam energia com um desenvolvimento prolongado do caule, mas formam tubérculos.

As batatas que amadurecem em temperaturas mais baixas são menos suscetíveis a doenças e pragas, como o nematodo do caule da batata e o besouro-da-batata-do-Colorado, para os quais o clima em setembro já está frio, mas os tubérculos são frequentemente atacados pela traça-da-batata.



### **Traça-da-batata**

A praga ataca os tubérculos de batata no período desde "a murcha da massa foliar" até a colheita ou durante o armazenamento em depósitos. A infecção dos tubérculos no campo ocorre quando as larvas eclodem dos ovos depositados nas folhas, caem na superfície do solo e atingem os tubérculos através de rachaduras, ou entram nos tubérculos a partir dos caules secos, ou as mariposas depositam ovos diretamente nos tubérculos que sobressaem do solo.

Nos armazéns de batata, as fêmeas depositam ovos nos tubérculos, e a lagarta geralmente perfura em torno dos olhos dos tubérculos, alimenta-se da parte carnosa sob a casca, formando galerias sobre as quais a epiderme do tubérculo afunda e forma um sulco. Em alguns casos, a lagarta perfura o interior dos tubérculos.

Durante a alimentação, forma galerias preenchidas com excrementos marrons e teias misturadas com finas partículas de batata. As galerias variam em comprimento e têm de 2 a 5 mm de largura. Em tubérculos fortemente infestados, há muitas galerias preenchidas com excrementos, sobre os quais vários microrganismos se desenvolvem e destroem completamente os tubérculos.

## **Controle**

As medidas agrotécnicas contra a traça-da-batata incluem:

- Colheita oportuna da safra e destruição dos resíduos vegetais;
- Tratamento químico da massa foliar antes da roçagem, a ser realizado à noite com um produto de contato com um curto intervalo pré-colheita;
- Remoção imediata dos tubérculos para as instalações de armazenamento, não permitindo que permaneçam no campo durante a noite;
- Destruição de tubérculos com danos visíveis;
- Armazenamento de batatas em armazéns a uma temperatura abaixo de 9 °C, uma vez que a mariposa não deposita ovos abaixo dessa temperatura;
- Armazenamento separado de batatas-semente daquelas destinadas ao consumo.

As batatas da segunda safra são colhidas após as primeiras geadas, no final de outubro e início de novembro, sendo esse momento dependente das condições climáticas da região. Os tubérculos são classificados, secos e colocados para armazenamento em instalações adequadas.



*Caixas de madeira são ideais para o armazenamento de batatas*

## **Batatas para armazenamento**

Os tubérculos destinados a material de semente são armazenados por 6 a 9 meses, e aqueles para consumo e ração – até o momento de sua utilização. São armazenados: tubérculos bem maduros, com casca íntegra, sem danos mecânicos e ferimentos; livres de doenças fúngicas e bacterianas e de pragas; bem secos, sem excesso de umidade. As instalações de armazenamento devem estar bem limpas de batatas velhas e desinfetadas. A desinfecção pode ser realizada com uma solução de 1 parte de formalina a 40% para 40 partes de água ou uma solução a 3% de sulfato de cobre. Durante o armazenamento, os tubérculos devem ser inspecionados periodicamente e aqueles afetados por podridão seca e mole e aqueles atacados por lagartas da traça-da-batata devem ser removidos. Condições ideais de armazenamento: temperatura de 2-4°C e umidade relativa de 90%, garantindo boa ventilação.