

Яблоко к маю



В этом году сады помились под тяжестью урожая. Сейчас же самое главное — сохранить собранное, чтобы и в марте – апреле можно было похрустеть сочными плодами. Что для этого необходимо сделать? Какие создать условия? Этот и другие вопросы стали темой разговора с заведующим отделом хранения и переработки [РУП «Институт плодоводства»](#) кандидатом сельскохозяйственных наук Дмитрием Марцинкевичем.

— Способность плодов дозревать в процессе хранения и интенсивность этого процесса — здесь основные факторы. В зависимости от сорта срок составляет от 1,5 — 2 месяцев (для «мечты») до 8 — 9 месяцев (для «иманта»). Лучше всего отправлять на хранение плоды поздних сроков созревания. На лежкость яблок и груш в значительной степени влияет время сбора: снятые слишком рано или слишком поздно, они будут плохо храниться. Поэтому к уборке надо приступать, когда начинает светлеть основная зеленая кожица, а на освещенной стороне появляется свойственная сорту окраска. Еще один признак: среди опавших фруктов есть здоровые.

Снятый с дерева плод продолжает жить — дышит, потребляя кислород и выделяя углекислоту. Чтобы дольше сохранить фрукты в свежем виде, надо создать условия, при которых в них максимально замедляется обмен веществ. В первую очередь важны температурный режим и воздухообмен. Большое количество углекислого газа вызывает физиологические расстройства — буреют мякоть и кожица. Кроме того, при хранении плоды выделяют этилен, который, являясь газообразным регулятором роста, ускоряет их дозревание. И соответственно резко сокращает срок хранения. Вентиляция же сверх меры значительно снижает влажность воздуха и соответственно уменьшает массу плодов, ускоряет их подвяливание и снижает устойчивость к болезням.

— Дмитрий Иосифович, любое хранение начинается с правильной уборки.

— Да, плоды надо снимать вместе с плодоножкой, проявляя максимальную осторожность, не допуская нажимов, вмятин, механических повреждений. При ручном сборе нужно захватить яблоко или грушу ладонью, надавив указательным пальцем на плодоножку в месте ее прикрепления к ветви и, слегка приподняв, отделить от ветки. И старайтесь не удалить с плодов восковой налет: он служит защитным слоем.

— От чего зависит лежкость плодов?

— От сроков съема, сорта, скорости созревания, от условий хранения и, конечно, условий выращивания. Равномерная теплая погода удлиняет наступление созревания и увеличивает продолжительность хранения. Очень высокие температуры, наоборот, ускоряют созревание и сокращают продолжительность их лежки.

Сорт



Продолжи-
тельность
хранения,
месяцы

«Айдаред»	7 – 7,5
«Ауксис»	3 – 3,5
«Алдас»	3 – 3,5
«Алеся»	6,5 – 7
«Антей»	5,5 – 6
«Антоновка обыкновенная»	3 – 3,5
«Банановое»	5 – 5,5
«Белорусский синап»	8 – 12
«Белорусское сладкое»	3 – 3,5
«Белорусское малиновое»	5 – 5,5
«Вербнае»	6 – 6,5
«Весяліна»	4,5 – 5
«Ветеран»	4,5 – 5
«Дарунак»	5 – 5,5
«Елена»**	0,5 – 1,5
«Заря Алатау»	4,5 – 5
«Заславское»	5,5 – 6
«Зимнее лимонное»	3,5 – 4,5
«Имант»	8 – 9
«Имрус»	3,5 – 4
«Коваленковское»**	2,0 – 2,5
«Коштеля»	3,5 – 4,5
«Лучезарное»	2,5 – 3
«Мелба»**	1,0 – 1,5
«Мечта»**	1,5 – 2
«Минское»	3,5 – 4
«Надзейны»	5 – 5,5
«Народное»**	0,5 – 1,5
«Орловское полосатое»**	1 – 1,5
«Осеннее полосатое»**	0,5 – 1,5
«Память Коваленко»	4,5 – 5,5
«Память Сикоры»	6 – 6,5
«Память Сябаровой»	6 – 6,5
«Папировка»**	0,5 – 1,5
«Пепинка золотистая»**	1,5 – 3,5
«Поспех»	6 – 6,5
«Серуэл»	6 – 6,5
«Синап орловский»	3,5 – 4,5
«Слава победителям»**	1,0 – 1,5
«Сябырна»	4 – 4,5
«Теллисааре»	4,5 – 5,5
«Утро»**	0,5 – 1,0
«Уэлси»	2,5 – 3,5
«Фридом»	4 – 4,5
«Чаравница»	7 – 7,5
«Шампион»	5 – 5,5
«Юбиляр»**	0,5 – 1,5

Примечание. ** - сорта раннего и среднераннего срока созревания могут сохраняться максимальный срок только при наличии специальных камер для охлаждения плодов и их хранения.

Яблоки, выращенные на кислых, недостаточно обеспеченных кальцием и бором почвах, с близким залеганием щебня и песка болеют горькой ямчатостью, стекловидностью и низкотемпературными ожогами. Эффективное средство против таких заболеваний — предуборочная обработка деревьев 0,3 — 0,7-процентным раствором хлористого кальция или погружение плодов в его 4-процентный раствор.

Неодинаково влияют на лежкость и удобрения. Избыток азота уменьшает плотность плодов, ухудшает их окраску и устойчивость к механическим повреждениям. Достаточное же количество в почве калия и фосфора улучшает их лежкость. При избытке фосфора мякоть плодов словно каменеет.

Срок хранения зависит и от подвоя. Деревья, выращенные на слаборослых подвоях, рано вступают в пору плодоношения и дают крупные плоды. Но такие фрукты быстрее созревают и хранятся хуже, чем выращенные на средне- и сильнорослых подвоях. У плодов с молодых деревьев хуже лежкость, чем со средне- и полновозрастных.

На длительность хранения влияет также полив. Большое количество осадков в сочетании с высокой температурой ускоряет рост и созревание, снижая при этом лежкость. В дождливое, но холодное лето плоды медленно созревают и плохо хранятся. Поэтому не стоит поливать сады перед сбором урожая.

Обрезка — тоже важный фактор. Плоды с необрезанных деревьев накапливают больше воды, при хранении быстро увядают и портятся. Еще важен сорт-опылитель. Частичная оплодотворенность приводит к одностороннему развитию плодов: они потом хранятся хуже, чем нормально сформировавшиеся.

— Можно ли защитить фрукты от увядания и поражения грибковыми болезнями уже во время хранения?

— Послеуборочная обработка плодов препаратом «Фитомаг» (новейшая разработка российских ученых) обеспечивает защиту плодов от инфекционных и неинфекционных болезней в период длительного хранения. Препарат успешно прошел испытания и в Беларуси.

— Есть ли различия между условиями хранения яблок и груш?

Сорт 	Лежкость, количество дней
«Августовская роса»	10 – 15
«Аллегро»	7 – 10
«Белорусская поздняя»	105 – 150
«Бергамот осенний»	45 – 60
«Бергамот»	60 – 120
«Бере Боск»	45 – 60
«Бере зимняя Мичурина»	60 – 120
«Бере золотая»	10 – 15
«Бере Люка»	70
«Бессемянка»	15 – 20
«Большая летняя»	10 – 15
«Велеса» («Дочь отличной»)	15
«Виктория»	25 – 30
«Вильямс летний»	15 – 20
«Вродлива»	90 – 105
«Десертная росошанская»	30 – 80
«Духмяная»	10 – 15
«Забава»	10 – 15
«Золотоворотская»	90 – 105
«Ильинка»	15 – 20
«Конференция»	90 – 120
«Кудесница»	15 – 20
«Лагодная»	10 – 15
«Лимонка»	45 – 60
«Лира»	90 – 105
«Любимица Клаппа»	10 – 15
«Марианна»	45 – 60
«Масляная Ро»	45 – 60
«Маслянистая летняя»	10 – 15
«Мраморная»	35 – 90
«Муратовская»	20 – 25
«Нарядная Ефимова»	10 – 15
«Оливье де Серр»	70 – 120
«Орловская красавица»	10 – 15
«Орловская летняя»	7 – 10
«Памяти Яковлева»	45 – 90
«Платоновская»	30 – 40
«Пловдивская»	5 – 7
«Просто Мария»	80 – 120
«Рояль зимняя»	70 – 120
«Русская красавица»	20 – 30
«Сладкая из Млиева»	10 – 15
«Сокровище»	80 – 90
«Талгарская красавица»	90 – 105
«Чижовская»	10 – 15
«Ясачка»	40 – 60

— Для груш нужна более низкая температура (плюс 1 — 2 градуса), чем для яблок (плюс 2 — 4 градуса). Груши не склонны к увяданию, а при повышенной влажности легко загнивают.

— Какой способ хранения плодов самый лучший?

— Однозначно ответить нельзя. Давайте разберем каждый из них.

Соломку не стелить!

Можно переложить фрукты в ящиках древесными опилками или мелкой стружкой (0,1 — 0,2 мм) осины или деревьев других лиственных пород, здоровыми чистыми листьями дуба или клена, сухим мхом, просеянной торфяной крошкой. Или же пересыпать чистым прокаленным песком, чтобы у плодов не было горечи и запаха плесени.

В старые времена плоды закладывали в солому и так хранили. Но все же лучше яблоки и груши ею не перестилать. Стоит одному фрукту испортиться, как тут же начнет гнить и солома. Или же сама солома из-за резкого изменения температуры заплесневает, и тогда у плодов появится неприятный привкус.

Бумажный вопрос

Хорошо хранятся плоды, завернутые в нетолстую бумагу (но не в газеты!) и уложенные плодоножками вверх. Можно завернуть фрукты и в салфетки из промасленной бумаги. Она будет впитывать продукты их выделения, снижая тем самым заболеваемость загаром. Бумагу пропитывают вазелиновым маслом: на 500 салфеток расходуется 100 г масла. На скалку или валик наматывают ткань, слегка пропитывают ее маслом и прокатывают салфетки. В такой упаковке особенно хорошо хранятся яблоки «антоновка обыкновенная», «мелба», «пепин шафранный».

Газовая защита

Отлично зимуют яблоки и груши и в полиэтиленовых пакетах. Только мешок должен быть достаточно плотным (оптимальная толщина 30 — 40 микрон), а фруктов — не больше 2 — 4 кг. В такой упаковке срок хранения увеличивается на 1,5 — 2 месяца, чем при хранении просто на стеллажах или в ящиках. Но здесь очень важна температура: она должна быть постоянно стабильной — плюс 2 градуса.

Упаковывать плоды в полиэтилен надо в самое холодное время суток, например, рано утром, желательно при температуре не выше плюс 3 — 5 градусов и при минимальной влажности воздуха. Это уменьшит количество конденсата в мешках. Не стоит очень плотно упаковывать пакеты: на плодах будет меньше вмятин от нажимов. Мешки крепко завяжите или запаяйте горячим утюгом и подвесьте или разложите в один ряд на стеллажах.

Таким способом хорошо сохраняются яблоки сорта «осеннее полосатое», «пепин шафранный», «лобо», «спартан», «мелба», «кортланд». А вот «антоновку обыкновенную» в полиэтилен упаковывать не стоит: плоды быстро портятся.

Глубоко в земле

Раньше яблоки зимних сортов сохраняли до весны прямо в саду, в земле. Здоровые и неповрежденные плоды закапывали до наступления заморозков.

Собранные фрукты сразу плотно укладывают в небольшие деревянные ящики (по 6 — 8 кг), перестилая каждый ряд мягкой бумагой в два слоя. Затем ящики в два яруса ставят в траншею, выкопанную на глубину 70 — 80 см, прикрывают досками или фанерой и на 8 — 10 см засыпают землей. А чтобы дождевая вода не залила, сверху накрывают еще и пленкой. По мере похолодания такой земляной погреб утепляют дополнительным слоем соломы (опилок, сена или торфа) и снегом — высотой не менее 1 м. Такой же слой снега надо насыпать по бокам траншеи на расстоянии 1 м от ее краев. А чтобы снег с траншеи не сдувало, поверх снежного бурта укладывают еще и хворост. В этих ямах плоды с минимальными потерями (всего 5 — 6 процентов) хорошо сохраняются до мая.

Совет «СБ»

На хранение закладывайте плоды только зимних и позднезимних сортов. Именно они дольше других могут продержаться. Не забывайте урожай рассортировать по размеру (калибровка) и качеству.

Справка «СБ»

Оптимальная влажность для хранения яблок и груш — 85 — 95 процентов.

Совет «СБ»

Яблоки и груши нельзя хранить в погребе или подвале рядом с картофелем. Фрукты покрываются пятнами, загнивают, издадут неприятный запах и в результате пропадают.

Автор публикации: Наталья ТЫШКЕВИЧ