

## Сад изобилия

### От чего зависит урожайность

В ОАО «Тихиничи» Рогачевского района продолжается сбор яблок. Здесь хорошо знают не только, как вырастить сладкий витаминный урожай, но и как сохранить его на протяжении нескольких месяцев. О том, что Беларусь должна обеспечивать себя плодами собственного производства, прежде всего яблоками, и говорил Президент Александр Лукашенко во время посещения фермерского хозяйства под Молодечно.

### Плоды трудов

В тихиничском саду, где, как и по всей Гомельской области больше месяца не было дождей, в воздухе витает сладкий аромат зрелых яблок. Плоды в ОАО «Тихиничи» собирают вручную, привлекая несколько десятков сезонных рабочих из соседних деревень Озераны и Крушиновка. Помогали убирать урожай и старшекласники из местной школы.

Здесь выращивают почти полтора десятка сортов. Из наиболее распространенных — «алесья», «заславское», «имант», «фридом», «вербное», «белорусское сладкое», «имрус», «арнабель», «весьялина», «сакавіта», «хани крисп». Делать ставку только на один сорт, по мнению специалистов, опасно. Каждый по-своему реагирует на капризы погоды.

— В этом сезоне хорошо уродил сорт яблок «заславское», — рассказывает ведущий агроном-садовод ОАО «Тихиничи» Дмитрий Герасим. — Ждали высокого урожая от «алеси», но весной были заморозки, и часть цветков подмерзла, хотя в хорошие годы этот сорт тоже давал неплохой урожай.

Всего в хозяйстве 90 гектаров сада, 79 из них — плодоносящего. Четвертый год в «Тихиничах» действует свой питомник, некоторые яблони собственного производства уже порадовали первыми плодами. С прошлого года хозяйство не закупает саженцы на стороне, а полностью обеспечивает себя собственным «молодняком».

Дмитрий Герасим проходит вдоль компактных, все еще зеленых деревьев, которые сплошь усыпаны крупными краснобокими плодами:

— Это сорт «весьялина», созданный в Институте плодоводства Национальной академии наук Беларуси. Немножко хотелось бы урожайность повыше, но яблоко выровненное, красивое, хорошо хранится. Вот на соседних рядах «алесья» — ее могу похвалить за устойчивость к парше. Но, честно скажу, идеального сорта нет, у всех есть нюансы, которые нужно учитывать при работе. Одно вкуснее, второе красивее, третье хранится до мая.

### Спасти от засухи

Снимать яблоки в «Тихиничах» начали еще в 20-х числах августа. Уже собрали около 900 тонн, и работа в садах продолжается.

— Ожидаем получить 1300 тонн, а это более чем в 2 раза больше прошлогоднего, — добавляет садовод. — В 2023-м всего было заготовлено 560 тонн.

Дмитрий Герасим говорит, что считаться с погодой надо. Так, в этом сезоне она не пощадила в Гомельской области не только зерновые, но и сады. Деревья пострадали и от урагана, и от заморозков:

— Как раз цветение было, когда ударили минусовые температуры. Некоторые сорта проскочили этот период, цвели позже, поэтому и спаслись. Но за счет того, что в

прошлом году многие деревья тоже из-за заморозков «отгуляли», в нынешнем сезоне они дали неплохой урожай.

Единственное, от чего садоводы могут спасти деревья, так это от засухи. Орошение сада осуществляется на площади около 50 гектаров по капельной технологии. Для нынешнего лета это было очень актуально.

— Причем мы планируем эту технологию расширять, — делится Дмитрий Иванович. — Окупиться система может всего за пару лет. Честно скажу: от засухи мы потеряем больше, чем потратим на установку системы. Это только кажется, что дереву очень легко достать влагу из почвы.

#### Убрать и сохранить

Из сада витаминную продукцию отвозят в плодохранилище. Самые красивые яблоки сразу отправляются на продажу. Более 50 тонн в текущем году заложат в стабфонд.

— Главная задача — грамотно наладить систему хранения, — уверен агроном-садовод. — У нас имеется хранилище на 3000 тонн. За этим у нас следит автоматика. В каждой из камер поддерживается строгий режим: температура — 1—2 градуса тепла, влажность — 85—95 %. И запрограммированная система будет поддерживать эти цифры постоянно. Яблоки могут храниться здесь до поздней весны, но, как правило, раскупаются гораздо раньше.

Не пропадают в хозяйстве и плоды так называемого нетоварного вида. Они поступают на переработку. Уже несколько лет в ОАО «Тихиничи» налажено производство сока прямого отжима. За смену получается 3,5 тысячи литров.

— После сбора урожая яблоки сортируются. Первый и второй сорта поступают на реализацию по всей республике, — рассказывает Дмитрий Герасим. — На сельскохозяйственных ярмарках наши фрукты продаются на раз-два. Яблоки же третьего сорта, которые очень крупные или же, наоборот, мелкие, остаются невостребованными. Вот мы и решили: почему бы не пустить их в дело? Придать новую форму любимому продукту помогла закупка линии по производству пастеризованного сока прямого отжима производительностью 500 литров в час. ОАО «Тихиничи» запустило ее в эксплуатацию в конце 2020 года.

#### Всё натуральное

В «Тихиничах» рассказали, что процесс производства сока довольно прост. Яблоки в таре подаются в контейнероопрокидыватель, а оттуда — на щеточные мойки. Помытые фрукты поступают на сортировочный конвейер, где отбраковываются непригодные для производства сока плоды. Далее — мойка-измельчитель, а затем — ленточный пресс для выжимки. Потом сок поступает в самоочистный фильтр с насосом, а затем — в две закрытые емкости из нержавеющей стали. После при температуре 83 градуса проходит термическую обработку. Финальный пункт — автоматический наполнитель, где пастеризованный сок разливается в пакеты Bag in Box объемом 3 литра.

— Фишка нашего продукта — полное отсутствие сахара, добавок и консервантов, только натурпродукт, — говорит Дмитрий Иванович. — С момента запуска линии сок, выпускаемый под торговой маркой «Тихиничи», нашел своего покупателя не только в нашей стране, но и в России.

Сезон производства сока обычно начинается в сентябре, когда созревают яблоки. Его продолжительность зависит от урожайности фруктов: при благоприятных условиях — до марта — апреля. В прошлом году произвели около 40 тонн напитка. А в этом сезоне получили уже 55 тонн.

Наталья Вакулич. Сад изобилия

## В ТЕМУ

Сок с тихиничской пропиской любят не только рядовые покупатели, но и профессионалы. Представители Центральной дегустационной комиссии, работающей на базе Научно-практического центра по продовольствию НАН Беларуси, оценили высокое и стабильное качество тихиничского напитка, который стал дипломантом конкурса консервированной продукции «Хрустальное яблоко — 2023».

## КСТАТИ

В юго-восточном регионе страны имеется более 3 тысяч гектаров яблоневых садов, из них они плодоносят на 1,2 тысячи гектаров, остальные деревья старой посадки. Разработана программа по их списанию и раскорчевыванию. Срок эксплуатации современных садов — 12—15 лет, после чего их также нужно раскорчевывать. Сейчас наиболее активно развивается интенсивное земледелие — высаживаются высокопродуктивные сады с капельным поливом. В регионе этим занимаются три предприятия, общая площадь садов в которых составляет 117 гектаров. Они расположены в агрогородке Тихиничи Рогачевского, совхозе-комбинате «Заря» Мозырского и фермерском хозяйстве «Яблоневый сад» Калинковичского районов. Производители используют в основном сорта белорусской селекции — они хорошо адаптированы к климатическим условиям Беларуси и микрофлоре.