



# POLJOPRIVREDNA SAVETODAVNA I STRUČNA SLUŽBA „UŽICE“ DOO

31000 Užice Dimitrija Tucovića 125 Poštanski fah: 126  
tel: 031/513-754, 031/513-491 e-mail: pssuzice@sbb.rs

## ИЗВЕШТАЈНО ПРОГНОЗНА СЛУЖБА ПССС УЖИЦЕ ОБЈАВЉУЈЕ

### ПРЕПОРУКЕ ЗА ПРОИЗВОЂАЧЕ О НАЧИНУ ПРЕГЛЕДА У ПОЉУ, ПРЕВЕНТИВНИМ МЕРАМА И ЧУВАЊУ КУКУРУЗА У КЛИПУ ИЛИ ЗРНУ

Услови током вегетационе сезоне 2017. године погодовали су остварењу инфекције гљивама које могу у повољним условима складиштења синтетисати опасне микотоксине.

Комисија за оцену стања усева кукуруза и праћење садржаја микотоксина у кукурузу Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, предложила је сет превентивних и других мера којих се морају придржавати произвођачи и складиштари кукуруза у циљу спречавања биосинтезе афлатоксина и других микотоксина у зрну кукуруза рода 2017. године.

#### 1. Превентивне мере у пољу

**Визуелне прегледе у пољу** треба обављати на сваких недељу дана, уклањањем комушине и прегледом клипова са 100 биљака. Уколико постоји више од 10% клипова са симптомима трулежи то поље треба што пре обратити и осушити зрно на мање од 14% влаге.

**Пре бербе** редовно пратити и садржај влаге у зрну, уколико постоје услови за брзо сушење зрна (до 48 сати) кукуруз брзати са 23% влаге. Уколико не постоје такви услови, сачекати да влага падне на 14% под условом да није дошло до појаве интензивних симптома.

**Берба** - Комбајн подесити тако да прави што мања оштећења. Уколико је берба ручна, уклањати клипове са симптомима. У највећем броју случајева ранија берба значи и мању концентрацију микотоксина.

#### 2. Сушење зрна

После бербе потребно је у што краћем року смањити садржај влаге у зрну да би се зауставио развој гљива, њихова физиолошка активност и синтеза микотоксина. Сушење зрна до 14% влаге треба да обавити у року од 24-48 часова после бербе. После сушења треба избегавати складиштење топлог зрна у хладна складишта, јер ће се појавити кондензација. Из наведених разлога, потребно је охладити зрно после сушења, а пре складиштења.

С обзиром да у нашој земљи од укупне пољопривредне производње највећи део припада **мањим произвођачима**, могућности вештачког сушења кукуруза су мале. Стога се кукуруз углавном суши природним путем и чува у кошевима или различитим прилагођеним складиштима. У таквом условима клипове треба пажљиво прегледати и одбацити све са промењеном бојом (црвена, ружичаста, љубичаста, бела), испуцалим или исклијалим зрнима (вивипарија), механички оштећене клипове, као и делове кочанке и нечистоће. Овакав начин сушења је безбедан само ако је релативна влажност 55% до 75%, а температура 4<sup>0</sup> до 15<sup>0</sup> С.

#### 3. Чување зрна – важе за мале произвођаче

1. Обезбедити исправно хигијенско стање складишта пре уношења зрна и одржавати хигијену током складиштења. Сви простори за чување морају бити, пре уношења зрна хигијенски исправни, а касније се морају редовно контролисати услови у њима;
2. Обавезно одвојити род 2017. године од прошлогодишњег рода;
3. Не складиштити кукуруз на бетону да не би дошло до појаве кондензације;
4. Спречити механичке повреде и оштећења од инсеката;
5. Складишни простор мора имати неометан проток ваздуха односно обезбеђено активно или пасивно проветравање;
6. Одржавати одговарајућу температуру у складишту;

Температура и релативна влажност ваздуха у складиштима утичу и на састав микофлоре зрна. Гљиве се у складишту на температури 5-10<sup>0</sup>С развијају веома споро, а на температури изнад 20<sup>0</sup>С веома брзо.

7. Редовно пратити појаву трулежи на клипу и зрну и одбацити болесне клипове.

Трулеж клипа у зависности од проузроковача може бити различите боје - зелене, беле, црне или јарко црвене. **За сада не постоје фунгициди који су ефикасни у спречавању развоја гљива на зрну кукуруза за људску употребу.** Регистровано је неколико препарата, под различитим именом, на бази органских киселина, као што су пропионска и изобутерна киселина или мешавине ових киселина с аминијум изобутиратом. Ове киселине не одстрањују претходно настале микотоксине на зрну, али могу зауставити развој гљива и тиме даљу биосинтезу микотоксина.

#### **4. Силажа**

Не користити силажу без претходно извршене потпуне ферментације.

УЖИЦЕ 18.09.2017.