



**ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА
И СТРУЧНА СЛУЖБА ЧАЧАК ДОО**

Тел. 032/320-710. Факс. 032/320-712. e-mail: ovcar@vu1.net psscacak@psss.rs

Број 3

Датум и место издавања: 15.06.2011. Чачак

Тираж: 350

БИЛТЕН ЈУН 2011.

САДРЖАЈ:

1. Технологија производње црног лука- Дипл. инг Милан Дамљановић
2. Берба и паковање малине- Дипл. инг Снежана Драгићевић Филиповић
3. Исхрана крава у лактацији- Дип. инг Љиљана Ћурчић

Технологија производње црног лука

Црни лук се може производити у младом стању из расада као што су сорте Сребрењака или из крупног арпађика, као што су сорте класичног црног лука.

Производња црног лука се заснива и на отвореном пољу и у заштићеном простору (на малим површинама). Производња може бити методом директне сетве и из арпађика. Намена ове производње иде за индустријску прераду и меркатилну потрошњу. Највише је заступљен метод директне сетве.



Црни лук се сеје искључиво у једном року и то што раније у марту месецу. Априлска сетва смањује и доводи до опадања приноса.

Уколико се сетва изводи у марту, онда се усеви скидају у јесен и пожељно је да се изврши и основна и површинска обрада земљишта обави током јесени. Уколико се врши сетва из арпађика онда се може обавити зимско-јесења сетва.

Лук захтева ситно-мрвичасту структуру земљишта по принципу тврда постеља, мек покривач. Земљиште мора бити равно без депресија, са више влаге. Могу се извлачити издигнуте леје или се оне формирају приликом самог прохода трактора.

Након што се изврши сетва обавља се благо сабијање земљишта у циљу успостављања бољег контакта између семена и земљишта. Лук не захтева директно ђубрење са стајњаком. Најбоље је вршити ђубрење сходно анализама земљишта. Оријентационе количине ђубрива су 80-100 кг азота, око 100 кг фосфора, и око 20-160 кг калијума.



Лук се сеје на растојању 20 цм међуредно и 2-5цм у реду. Дубина сетве је 1-2цм. Количина семена се креће од 4-4,5-5 кг. Сеје се пнеуматским сејалицама, док се производња из арпађика врши ручно. Након сетве следи наводњавање, нарочито у сушним периодима.

Мала заливна норма, fine капи. Од мера неге примењује се прихрањивање са наводњавањем и заштита од болести и штеточина, јако је битно обратити пажњу на сузбијање корова. Једна од најбитнијих штеточина које изазива велике штете је лукова мува.

Убирање лука следи када надземна маса полегне. Лук се одлаже у складиште где се чува и дорађује. Температура на којој се чува лук је око -1 степен.

Дипл. инг Милан Дамљановић

Берба и паковање малине

Малине у нашим еколошким условима сазревају од средине јуна до краја јула. У зависности од начина употребе плодова, дужине транспорта и степена зрелости одређује се време бербе. Најсигурнији показатељ да је плод малине сазрео за бербу је да се лако одваја од цветне ложе и да се при томе не гњечи. Сорте с меканим плодовима беру се нешто раније, а сорте са чврстим плодовима готово потпуно зреле. Малина се одликује тиме да јој плодови не сазревају истовремено, па се берба изводи у више наврата.



Најбољи степен зрелости плодова малине за свежу употребу је онда када плод у потпуности добије црвену боју, односно пре него што поприми тамно црвену боју. Бербу обављати често, барем сваки други дан или чешће. Највиши приноси остварују се ако се берба обавља ујутру, пошто се роса осуши, и пре него што наступе високе температуре.

Плодови који се оберу пре периода пуног зрења биће дуготрајнији од оних које су потпуно зрели или презрели у време бербе. Берба плодова је врло важан посао, њу отпада 70-80 одсто свих трошкова производње захтева доста радне снаге, па је и доста скупа.

Због тога неопходно је да се обезбеди довољно берача, амбалажа и прибор, као и да се прецизно утврди поступак преузимања обраних плодова.



Од правилне организације бербе, начина и времена бербе зависи не само квалитет плодова малине већ и могућност њихове реализације. Познато је да су плодови малине веома осетљиви на манипулацију али су и подложни брзом кварењу па се морају брати на време и доста пажљиво.

Време бербе зависи од више фактора, а у првом реду од: особина сорте, надморске висине и географске ширине, експозиције терена, климатских услова, особина земљишта, примењене агротехнике и заштите. Амбалажа за паковање малине мора бити чиста, сува, незаражена гљивицама, како се не би убрзало труљење плодова. Одмах након обављене бербе, плодови малине се транспортују до одређених хладњача - сабирних центара. Свеже плодове најбоље је транспортовати на 0° С, а замрзнуте на -18 до -20° С. У обичним складиштима плодови се задржавају што је могуће краће.

Уколико се плодови беру у плитке холандезе, ређају се само два реда плодова, са максимално два килограма плодова. Плодови малине који су намењени за продају у свежем стању подлежу контроли квалитета. Ради стављања у промет малине се по квалитету разврставају у три класе – екстра, I и II.

Малине класе екстра обухватају плодове малина висококвалитетних сорти. Плодови морају бити цели, чисти, свежи на изглед, здрави без икаквих недостатака, уједначени по зрелости, довољно

чврсти да могу издржати руковање и транспорт. Морају бити без страних примеса и без чашица. Малине класе I обухватају сорте доброг квалитета, плодова уједначених по величини, боји и зрелости. Толеришу се извесна одступања у погледу развијености и крупноће плодова, али плодови не смеју бити презрели.



Класа II обухвата плодове малина који не одговарају условима прописаним за претходну класу, али морају одговарати минималним условима квалитета што

Исхрана крава у лактацији

Факторе који утичу на количину и састав млека можемо да сврстамо у две групе: генетске и парагенетске. Од генетских су најважнији: утицај расе, фаза лактације, старост грла, стеоност и здравље. Од парагенетских: утицај исхране, утицај дужине засушења, стање кондиције, број мужа и амбијентални услови. Од свих фактора који утичу на количину и састав млека највећи утицај има исхрана. Највећи утицај има средњем делу лактације који траје најдуже, око шест месеци.

Она мора бити организована тако да висок генетски потенцијал буде максимално искоришћен. Ово је значајно зато што трошкови исхране имају велико учешће у структури коштања млека. Од укупно конзумираних хранљивих материја оброка једом део те хране се искористи за

подразумева и да плодови нису свенули. Толерише се мања неуједначеност плодова по крупноћи и зрелости. Малине класе екстра и класе I беру се брижљиво руком и пакују непосредно у отворене плитке летварице или погодну малу амбалажу од 0,250 до 0,5 кг.



Дипл. инг Снежана Драгићевић
Филиповић

одржавање живота односно за потребе метаболизма, а други за производњу млека. У почетном делу лактације исхрана има мање утицаја на производњу млека јер се добрим делом одвија на бази телесних резерви створених раније.

Основни параметар којим исхрана утиче на производњу млека је заступљеност хранљивих материја у оброку, а она зависи од односа кабасте и концентроване хране.



Повећањем удела концентроване хране у оброку повећава се укупна производња млека, али се смањује проценат млечне масти. Уколико се повећа удео кабасте хране повећава се и проценат млечне масти а опада укупна количина произведеног млека. И учесталост храњења има утицај на количину и састав млека. Веома је важно да се при свакој промени оброка ом огући

постепено привикавање. Тај период обично траје две недеље. Краве дају више млека на паши него кад им се даје покошена храна (зато што на паши могу да бирају квалитетнију храну).

Замена сена силажом доводи до повећања производње млека.

Дип. инг Љиљана Ћурчић