



ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА КРУШЕВАЦ

37000 Крушевац, Чолак Антина 41, тел: 037 427 811 факс: 037 421 912 e-mail: kontakt@poljostanica.com

БРОЈ 11

БИЛТЕН

НОВЕМБАР 2014

САДРЖАЈ

1. Кратак осврт на производњу и пласман воћа и грожђа у 2014. години – <i>дипл.инж. Момир Недић</i>	3
2. Утицај климатских чинилаца на успевање ораха – <i>дипл.инж.Ж.Николић</i>	4
3. Рђа белог лука – <i>дипл.инж. Сандра Милетаковић</i>	5
4. Основна обрада земљишта – <i>дипл.инж.Сњежана Вујиновић</i>	5
5. Органска производња поврћа у заштићеном простору – <i>дипл.инж. Немања Константиновић</i>	6
6. Морава – <i>дипл.инж.Радомир Бушатовић</i>	7
7. Задругарство– <i>дипл.инж АЕ Слободан Јаћимовић</i>	7
8. Хемијске анализе квалитета силаже – <i>дипл.инг.Драган Гуњак</i>	9
9. СТИПС	

КРАТАК ОСВРТ НА ПРОИЗВОДЊУ И ПЛАСМАН ВОЋА И ГРОЖЂА У 2014. ГОДИНИ

Овогодишњи род и квалитет воћа и грожђа био је у просеку слабији од претходних година. Велике количине падавина од априла до октобра месеца ометале су произвођаче да адекватно заштите своје засаде и на време убери плодове што је довело до њиховог интензивнијег пропадања. Огромне губитке у производњи претрпели су произвођачи грожђа чији је род у многим виноградима потпуно уништен нападом пламењаче винове лозе и сиве трулежи која је током септембра месеца у условима сталног влажења десетковала принос грожђа.

Бербу јагоде често су прекидале обилне падавине па је и тражња била нешто слабија а цена се кретала од 30 динара за ринфуз, па до 120 динара колика је била цена за килограм најквалитетније робе. Највећа количина јагоде на нашем терену продата је по просечној цени од око 70 динара за килограм. Потенцијални род трешње ове године значајно је умањен појавом пуцања и трулежи, а просечна цена плода кретала се око 150 дин/кг. Приноси малине и купине би ове године били на завидном нивоу да добар део рода није однело кишовито време које је на моменте потпуно блокирало бербу и откуп ових воћних врста. Цена малине за замрзавање била је прилично стабилна, између 160 и 170 динара за килограм, док је за стону потрошњу на пијаци за њу тражено 200 динара. Цена купине за замрзавање је у односу на прошлу годину у великом паду па се за килограм плодова плаћало од 50-70 динара. Стона купина, међу којима предњаче плодови сорти Лох Нес и Трипл Краун, продавала се по цени од 150-200 динара за килограм.

На потражњу и цену вишања велики утицај имао је квалитет плодова који се ове године могао оценити прилично ниском оценом па откупна цена која се у почетку кретала око 30 динара, а затим спустила до 20 динара за килограм, није изненађујућа. Изузетак су били произвођачи који су добро заштитили своје засаде, сачували лисну масу и квалитет плода и за своју робу добијали и до 40 динара за килограм. Проблем са пласманом плодова имали су и произвођачи ранијих сорти шљиве, јер је на слабу потражњу утицао лош квалитет узрокован појавом рђасте превлаке на pokožици плода као последице ниских температура и велике влаге у време цветања и оплодње. Сорте Чачанска рана и Чачанска најбоља продаване су по цени до 30 динара, Чачанска лепотица 10-15 динара, док су за сорту Стенли хладњачари у просеку плаћали од 25-30 динара а поједини купци чак и до 40 динара за килограм.

Произвођачи јабуке и поред веома тешке године за производњу и огромних средстава уложених у заштиту од болести, могу бити задовољни јер је рана потражња и ненадано висока цена плодова више него оправдала улагања и труд. Почетком септембра је добар део квалитетне робе ове воћне врсте продат по цени која је неретко прелазила 60 динара, да би се наглим смањењем тражње та цена убрзо свела на износ од 35 динара за килограм. Индустијску јабуку, које и ове године има у изобилу, прерађивачи плаћају око 7 динара по килограму. Принос крушке у овој години у многоме је варирао у зависности од примењене технологије узгоја и појаве алтернативног рађања, али се са сигурношћу може закључити да је понуда била слабија, потражња на нивоу а цена више него задовољавајућа. Ране сорте крушке продавале су се по цени од 80 до 115 динара, док се Виљамовка махом продавала у ценовном опсегу од 40 до 70 динара за килограм.

Од елементарних непогода које су се јавиле у току ове године, поплаве су нанеле најмање штете засадима воћа и винове лозе јер их у поплавњеним крајевима има мали број. Велике штете нанели су градоносни облаци који су поједине локалитете тукли и по неколико пута.

Тренутно стање засада је прилично неуједначено. Многи чокоти у виноградима ући ће у период зимског мировања потпуно неприпремљени, јер су већи део вегетације провели без адекватне лисне масе потребне за нормално сазревање ластара. Велики број воћних стабала су у току септембра и октобра имала појаву ретровегетације што ће прилично утицати како на отпорност биљака на ниске температуре тако и на висину приноса у наредној вегетацији.

Дипл.инж.Момир Недић

УТИЦАЈ КЛИМАТСКИХ ЧИНИЛАЦА НА УСПЕВАЊЕ ОРАХА

Раст и плодношеће ораха зависи од више климатских чинилаца. Ако климатски услови нису повољни, орах се развија али слабо плоноси. Климатски фактори који имају највећи утицај на успевање ораха су: температура, светлост, влажност земљишта и ветар.

Температура је најбитнији чинилац за успешно гајење ораха, а на њу утичу географска ширина, надморска висина, рељеф, као и близина водених токова. Температура утиче на све биохемијске процесе у биљци и интензитет фотосинтезе. Оптимална температура за развој ораха је 28°C , а са њеним даљим растом интензитет фотосинтезе опада. Температура преко $35\text{-}40^{\circ}\text{C}$ на плодовима и младарима изазивају ожеготине.

На успевање и родност ораха велики утицај имају и позни пролећни мразеви који су радијационог карактера. Они настају при нагом хлађењу земљине површине, када је време ведро и тихо, а најчешће се јављају у депресијама и котлинама. Орах је најотпорнији на ниске температуре у фази мировања, а врхови грана могу да поднесу температуру од -20°C . Млади плодови су најосетљивији и могу да страдају на температури од -1°C , па би требало избегавати положаје на којима се јављају рани јесењи и позни пролећни мразеви. На већим надморским висинама погоднији су јужни положаји, а у нижим пределима треба бирати северне експозиције, због мањих температурних колебања и каснијег кретања вегетације. Орах најчешће успева тамо где и храст. Најбоље му одговара умерено топло подручје, такозвано виноградарско.

Светлост је важан еколошки фактор. Да би се правилано развила круна орачу је потребно да има довољно светлости. Због тога треба обавити садњу уз веће растојање да би се избегло засењивање, јер од осветљености круне зависи и образовање цветних пупољака односно родност.

Вода је неопходна за физиолошке и биохемијске процесе који се одвијају у биљном ткиву. Орачу погодују умерено влажна земљишта, а може да расте и у сушним реонима јер има добро развијен корен који му омогућава снабдевање водом из дубљих слојева, али у таквим условима мање рађа. Ако има мање влаге у земљишту, пораст младара је мањи, оплодна и заматање плодова је слабије и успорен је пораст плодова. Плодови пре времена опадају, слабо је формирање и диференцирање цветних пупољака, чиме се смањује род у наредној години. Ако у јуну наступи суша, орах образује ситне плодове, ако је август сушан плодови имају нижи радман језгра. Велика количина воде у земљишту је штетна јер отежава доток ваздуха до корена који се слабо развија и долази до угинућа жила.

Ветар - с обзиром да се орах опрашује анемофилно посредством ветра, чести поветарци у време цветања су корисни. Такође, на промајним местима где је стално струјање ваздуха ређе долази до гљивичних и других обољења ораха. Олујни ветрови праћени јаком кишом имају негативно дејство нарочито на млада стабла, која се под њиховим утицајем криве и ломе. Суви ветрови у време цветања исушују жиг тучка и неповољно делују на оплодњу.

Дипл.инж.Живомир Николић

ЗАШТИТА БИЉА

РЂА БЕЛОГ ЛУКА

Услед дуготрајног кишног и влажног периода, који је погодовао развоју гљивичних обољења, произвођачи белог лука ове године суочили су се са црвеним, сасушеним листовима.

Рђа белог лука присутна је сваке године, у већем или мањем интензитету. Међутим, у последње време примећена је њена експанзија. Развоју болести погодује влажно време и умерене до ниже температуре. Чешћа је у густим и закоровљеним усевима, где се влага дуже задржава, као и на парцелама које су обилно ђубрене азотом.

На луковичастом поврћу, рђа се најчешће јавља на празилуку и белом луку, а много ређе на осталим врстама. Рђу белог лука проузрокују гљиве *Russina porri* и *Russina alli*, које су патогени листава.

Инкубациони период-од заразе до испољавања симптома може да траје и до 30 дана. Почетни симптоми се уочавају на листовима у виду наранчаних испупчења, која представљају плодноносне органе гљиве. Око њих је хлоротични ореол испуњен рђастом, прашкастом масом спора. Нешто касније, пред крај вегетације, долази до појаве црних пустула. Оне се често пружају дуж нерватуре листа, спајајући се међусобно. Болест се шири врло брзо, јер се споре гљиве лако преносе ветром, кишом и инсектима.

Јаче заражени листови се суше и пропадају, што зауставља раст ченова, при чему главице остају ситне, а принос смањен.

Најважније је да се поштују превентивне мере. Потребно је да се гаје сорте које показују виши степен отпорности. Лук треба гајити најмање у трогодишњем плодореду. После жетве обавезно је уклонити и спалити биљне остатке, јер се на тај начин спречава појава овог обољења. Треба уништити и дивље лукове, јер и они могу бити извор заразе, и водити рачуна о ђубрењу, јер су на земљиштима богатим азотом инфекције јаче. Не ваља садити у влажним поднебљима и на земљиштима на којима се вода дуже задржава.

Рђа може бити изузетно опасна, јер се веома брзо шири. Сузбијање је ефикасно уколико се болест уочи у почетним фазама и одмах спроведу третирања неким од фунгицида. Превентивно се могу користити они на бази цирама.

Сандра Милетаковић, дипл.инж.

МЕЛИОРАЦИЈЕ

ОСНОВНА ОБРАДА ЗЕМЉИШТА

Основна обрада земљишта је веома важна агротехничка мера јер је она прва мера од које зависе и све касније агротехничке мере. Од основне обраде земљишта зависи пре свега каква ће бити предсетвена припрема у пролеће, затим колики ће бити развој корова, квалитет семена а на крају и колики ће бити принос.

Обраду земљишта треба обавити одмах након завршетка јесење бербе. Већина произвођача не успева да обави орање на време и зато треба сваки наредни дан или период лепог времена искористити. Оптимално време за основну обраду је током јесењих месеци када уз повољну влажност земљишта имамо идеалне услове за орање. У таквим условима бразда се лепо расипа и постиже се максимални квалитет покривања претходне бразде. Уколико се основна обрада обавља при великој влажности земљишта и уколико се јављају јесењи мразеви, може доћи до делимичног стварања изузетно неповољних услова за орање. При петерано

влажном земљишту долази до „каишања“ бразде која при слагању ствара врло неуједначену површину.

Оптимално време за орање може се оценити на следећи начин: ако се мало земље узме у руку и благо стисне тако да се формира слепљена грудва то је знак да у земљишту има сувише воде. У случају да се од земље после стезања не може формирати грудва земљиште је суво. Уколико се формирана грудва пусти с метар висине и не распадне се при удару у земљу, то значи да је земљиште спремно за обраду.

Дубина орања се код наших пољопривредних произвођача усталила на неких 25-30 цм што је у принципу довољно за кукуруз. Ако се обављају два до три орања уколико је предусев пшеница она треба поступно да се повећава од 15 до 30 цм. Најважније је да дубина буде максимално уједначена на целој парцели из разлога квалитетне предсетвене припреме на пролеће.

Предности јесењг орања су вишеструке, пре свега у квалитетној припреми земљишта за сетву, поправљању структуре земљишта, повећању резерви влаге у земљишту, затим уништавању корова као и заоравањем ђубрива у зону кореновог система.

Све ово указује на значај правилног и правовременог орања као и примене органских и минералних ђубрива у јесен јер од основне обраде зависи каква ће бити предсетвена припрема у пролеће.

Дипл.инг.Сњежана Вујиновић

ОРГАНСКА ПРОИЗВОДЊА

ОРГАНСКА ПРОИЗВОДЊА ПОВРЋА У ЗАШТИЋЕНОМ ПРОСТОРУ

Коришћење заштићеног простора за производњу поврћа данас има већи значај него пре, уз изражени тренд ширења и појаву нових облика форми и начина коришћења.

Органску производњу поврћа у заштићеном простору карактеришу многобројне сличности са конвенционалном, али и неке специфичности које су везане за стандарде органске пољопривреде, који морају да се испоштују. Суштина је да се она базира на достигнућима конвенционалне производње, укључујући примену основних принципа органске производње и поштовање законске регулативе из ове области.

Кључни фактор за опредељење о заснивању било које производње јесте могућност пласмана, односно економичност производње. То је посебно изражено у областима које захтевају посебна улагања, али и примену нових технологија, као што је и органска производња.

У конвенционалној производњи поврћа из заштићеног простора у ранијем периоду (пре 15-20 година) није било потешкоћа у пласману, а и профит је био изражен. Данас се често дешава да велики произвођачи осете атрактивност неког поврћа, тренутно заснивају производњу великог обима, засите тржиште оборе цену и угуше мале произвођаче. У таквој конкуренцији поставља се питање како могу мали али и средњи произвођачи реализовати своје производе. Ту могућност у овом тренутку обезбеђује органска производња. Потрошачи имају све веће знање о вредностима ових производа, они су укуснији, свежији, визуелно атрактивнији и што је најважније здравствено безбеднији.

У органској производњи предност има породични систем производње у заштићеном простору, што је предност у односу на радну снагу. За колико произвођач умањи цену једног или оба фактора, за толико су његове шансе за профит веће. Кључна улога пре свега за зимску производњу свакако припада енергији.

Биотехнички начин загревања настаје разградњом органске материје. Органска материја која се користи за загревање треба да има висок садржај суве материје (на пример коњски стајњак који

садржи 30% суве материје). Поред коњског стајњака користи се и говеђи, уз додавање негашеног креча, затим овчији. За загревање може се користити још и листинац, слама, плева, али у мешавини са стајњаком.

Дипл.инж.Немања Константиновић

ВИНОГРАДАРСТВО

МОРАВА

Климатски услови у 2014. години почев од благе зиме, обилних киша редуковали су род винове лозе и по количини као и по квалитету. Мањи број сунчаних дана допринео је појави пламењаче на листу а затим и плоду. Такође у време сазревања грозђа превелика влажност утицала је на спорије сазревање и пад квалитета грозђа, те је принос грозђа био је мањи у односу на раније године.

Можда је право време да се пољопривредни произвођачи окрену домаћим сортама грозђа које ће поред квалитета показати и отпорност на болести. Новостворене домаће винске сорте грозђа: Панонија, Бачка, Рубинка, Петка, Петра и Морава показују високу отпорност на пламењачу, пепелницу и ботритис.

Једна од њих Морава настала је укрштањем SL86-2/293 генотипа и Рајнског ризлинга. Особеност отпорности генотипа SL 86-2/293 на гљивичне болести и веома ниске температуре, као и средња до врло висока родност посебно је код сорте Морава допринела могућношћу њеног ширења у органској производњи. Чокот је веома бујан, ластари усправни са округлим листом прекривеним на наличју чекињастим маљама. Развија велики број ластара па се препоручује вишекратно уклањање сувишних зелених ластара развијених из суочица или из спавајућих пупољака.

Грозд је средње величине, растресит, бобице зелене са јаком покожицом и сочном пулпом. Вегетацију почиње раније од Рајнског ризлинга а берба почиње у првој декади октобра када је садржај киселина од 9-10 g/l, а шећера од 19-21%. Принос се креће од 10-18 t/ha.

Сорте интерспециес хибрида створене последњих година буде све веће интересовање из разлога

производње грозђа као здраве хране, као потражње за сортама високе отпорности према болестима и побољшаних својстава у смислу родности, бољег квалитета грозђа, бесемености и ранијег времена сазревања

Дипл.инж. Радомир Бушатовић

АГРАРНА ПОЛИТИКА

ЗАДРУГАРСТВО

Према Закону о задругама Сл. СРЈ 41/96 и 12/98 Земљорадничку задругу могу да оснују 10 земљорадника и других физичких лица власника или корисника земљишта, објекта или средстава за рад у пољопривреди.

Оснивачки капитал - улог

Улог може бити новчани и неновчани.

Улози оснивача чине **основни капитал** задруге.

Неновчаним улогом сматрају се: ствари и права изражене у новчаној противвредности.

Новчани део оснивачког капитала задруге не може бити мањи од **500 евра** у динарској противвредности по средњем курсу Народне банке Србије на дан уплате.

Задружним правилима одређује се минимални појединачни улог.

Улог се не може враћати задругару, залагати нити бити предмет извршења или обезбеђења за обавезе задругара, за време трајања статуса задругара.

ПРИНЦИПИ ЗА УСПЕШНО ПОСЛОВАЊЕ ЗАДРУГА У XXI ВЕКУ, КОЈИ СЕ МОРАЈУ КОРИСТИТИ

1. Добровољно и отворено чланство

Понекад овај принцип зову "принцип отворених врата", јер подразумева да чланству у задрузи могу добровољно приступити сви они који испуњавају услове да послују са задругом.

"Принцип отворених врата", подразумева да из задруге чланови могу добровољно да иступе. Код иступања члана задруге важе одређена правила која су у вези са другим задружним принципима, а то значи да могу да иступе тек када се измире свеобавезе које члан има према задрузи..

Рок за иступање по нашем закону је једна (1) година у европским земљама тај рок може да буде дужи, јер зависи од улога у задругу и исплаћује се у ратама да неби угрозио пословање задруге

2. Демократска контрола чланова

Подразумева да чланови задруге имају право да контролишу пословање своје задруге непосредно или посредно.

- Непосредно то обављају на седницама Скупштине задруге,

-Посредно то чине преко својих представника у органима задруге Надзорни одбор, Управни одбор.

Изабране органе задруге задругари демократски контролишу и оцењују на седницама Скупштине задруге.

3. Економско учешће чланова

Чланови задруге морају да обезбеде изврстан капитал да би задруга пословала. Обезбеђење капитала обавља се на два начина.

-Први начин економског учешће задругара приликом оснивања задруге и тај улог представља почетни капитал задруге.

-Други начин економског учешћа обезбеђује се послујући са својом задругом, где утичу на позитиван економски резултат и на тај начин увећавају капитал задруге и мери се обимом пословања сваког члана. Задругари могу добит делити: за развој задруге, део за обавезне резерве, расподела добити чланова према оствареном промету и за друге намене у складу са одлуком чланова

4. Аутономија и независност

Аутономија и независност је задружни принцип који подразумева право чланова да сами управљају пословима задруге. По принципу демократичности, задругари имају право и обавезу да самостално доносе управљачке одлуке које обавезују руководство задруге да по њима поступа.

5. Образовање, обука и информисање

Задруга треба да настоји да њени чланови буду боље обучени и образовани, како би успешније руководили и радили на својим газдинствима.

Информисање својих чланова је врло битно и мора да се негује како би чланови могли да донесу праву одлуку за пословање задруге.

6. Међузадружна сарадња

Задруге у свом пословању треба да користе сарадњу са себи сличним организацијама. Поштујући принципе своје задруге поштоваће и чланове друге задруге, та блискост и међусобно поштовање може довести до међусобног удружења у већу и јачу задругу.

Међузадружна сарадња треба да се остварује кроз задружне системе, као интересна организација више задруга исте врсте кроз локалне, регионалне, националне и интернационалне организације.

7. Брига за заједницу

Брига за заједницу је принцип друштвено одговорног понашања чланова задруге за односе у задрузи, јер чине јединствену привредну заједницу. Задруга преузима економске и друге обавезе које треба да побољшају квалитет живљења у сеоском подручју у којем задруга послује.

УПИС ЗАДРУГЕ У ПРИВРЕДНИ РЕГИСТА

Упис задруге у привредни регистар обавља се у Агенцији за привредне регистре.

Пријава се предаје у једном примерку (други задржите за потребе задруге) и она обавезно садржи:

1. Захтев за регистрацију оснивања задруге;
2. Оверен потпис лица овлашћеног за заступање на ОП обрасцу (ВД директор задруге);
3. Уговор о оснивању са овереним потписима најмање 10 оснивача;
4. Фотокопије личних карата свих потписника Уговора о оснивању задруге;
5. Записник са оснивачке скупштине;
6. Задружна правила – усвојена на оснивачкој скупштини;
7. Потврда пословне банке о уплати оснивачких удела на привремени рачун;
8. Потврда о уплати таксе на регистрацију од 4.500.- дин. На рачун Агенције за привредне регистре, Београд бр. Рач. 840-29770845-52, модел 97, позив на бр. 01;
9. Потврда о уплати таксе од 2.140.- дин. Републички завод за статистику Београд бр. Рач. 840-742221843-57, модел 97.

Задруга се сматра основаном доношењем решења о регистрацији, а решење садржи матични број, Фирме (МБ) и порески идентификациони број (ПИБ), па се на основу решења, може урадити печат и отворити пословни рачун код банке, а након тога почети са пословањем.

Ако желите да формирате Земљорадничку задругу обратите се ПССС Крушевац, ул. Чолак Антина 41.

Дипл. инж. АЕ Слободан Јаћимовић

СТОЧАРСТВО

ХЕМИЈСКЕ АНАЛИЗЕ КВАЛИТЕТА СИЛАЖЕ

Хемијска анализа квалитета силаже обавља се у за то опремљеним лабораторијама, а изводе их стручна лица. Са овим анализама доказује се садржај појединих храњивих материја, као што су: протеин, маст, целулоза, безазотне екстрактивне материје, минерали, на којима се заснива храњива вредност хранива. Међутим, хемијска анализа у овом обиму не даје довољно података за оцену квалитета силаже, као код других хранива. Стога је за потпунију оцену квалитета силаже, односно њеног конзервисања потребно установити и садржај неких

производа насталих у процесу силирања чије присуство, односно одсуство у силажи, представља доказ квалитета.

Од производа насталих у процесу силирања треба одредити, такође хемијским анализама степен киселости (рН), садржај млечне киселине, садржај испарљивих масних киселина (сирћетна, пропионска, бутерна) као и амонијачни и растворљиви азот у односу на укупни азот.

Степен киселости (рН) - је један од најбољих критеријума за оцену квалитета. У добро справљеној силажи рН се креће између 3,5-4,2. Ако је рН изнад 5,0 значи да силажа није довољно кисела, односно да није довољно преврела, међутим, ако је рН око 2,0 она је онда прекисела.

Млечна киселина – садржај млечне киселине у силажи указује на мањи или већи обим врења и богатство почетног материјала за силаирање у шећерима. Опадање млечне киселине, током силирања, указује на разлагање силажне масе ферментима који доводе до стварања бутерне киселине. Створена млечна киселина, по завршеном врењу, има бактерицидно дејство, па служе за конзервацију, односно чување храњивих материја од утицаја непожељних бактерија. У нормалној силажи кукуруза њен садржај се креће 1,5-6,5% у односу на суву материју, док се тај распон у силажи трава креће 3,0-7,0%.

Сирћетна киселина – настаје у присуству кисеоника на почетку ферментације услед деловања непожељних бактерија у већој мери, услед деловања неодговарајућих млечних фермената или услед разлагања млечне киселине и азотних материја бутерним ферментима. У нормалној силажи количина сирћетне киселине креће се од 5,5 у односу на суву материју. Веће количине сирћетне киселине доводе до смањеног конзумирања силаже

Пропионска киселина

Приуство ове киселине у силажи показује да је дошло до разлагања азотних материја. У добрим силажама се налази у траговима, али ако се садржај креће од 0,1-2 г/кг суве материје, то је ниво који већ указује на почетак разлагања протеина. У врло лошим силажама може се догодити да та количина пређе 15г/кг суве материје.

Бутерне киселина – у доброј силажи по правила нема бутерне киселине, или не више од 0,05% од суве материје. Бутерна киселина у силажи углавном настаје у накнадном врењу услед непажљивог справљења силаже, а постепено због присуства земље у силираној маси. Ако је ова киселина присутна у великим количинама, сигуран је показатељ лошег конзервација и нестабилности силарање масе.

Амонијачни и растворљив азот – прихватљива пропорција амонијачног азота, за покошену траву, настала нормалном разградњом протеина у односу на укупан азот износи 10 процената. Садржај растворљивог азота не треба да пређе 60 процената од укупног азота. Заступљеност амонијачног азота од 10-15% односно растворљивог азота од 60-70% од укупног азота, указује на значајно разлагање протеина под дејством бутерних материја док 20% амонијачног и 75%. Растворљивост азота представља развијену разградњу протеина које може довести до смањеног конзумирања због лошег укуса и мириса.

Оцењивању силаже од кукуруза по овом критеријуму, треба бити оштрији. Нормалан садржај амонијачног азота креће се 7-10%. У односу на укупан азот, а може бити много већи уколико се силира сувише влажан кукуруз.

Дипл.инг. Драган Гуњак



ПССС КРУШЕВАЦ

**Cene voća i povrća - kvantaške pijace u Srbiji
za period 27.10. - 02.11.2014. godine**

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>			<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Banana (Banana)	135	130			
Grejpfrut	120				
Grožđe belo ostalo (Grapes white other)	140	70			
Grožđe crno ostalo (Grapes black other)	140	70			
Jabuka Ajdared (Apples Idared)	35	35	40		
Jabuka Z. Delišes (Apples G. Delicious)	50		45		
Jabuka Greni Smit (Apples G. Smith)	50		40		
Jabuka ostala (Apples other)	55	35			
Kivi (Kiwi)	125				
Kruška (Pear)	80	80			
Limun (Lemon)	130	120			
Mandarina (Mandarin)	65	70			
Orah (Walnut)	1000				
Pomorandža (Orange)	135	150			
<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>			<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Boranija-šarena (String beans-colorful)	120				
Brokoli (Broccoli)	100				
Karfiol (Cauliflower)	90				
Krastavac-kornišon (Cucumber-pickles)	90	80	30		
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	70	60	50		
Krompir (Potato)	33	35	30		
Kupus (Cabbage)	17	20	20		
Luk beli (Garlic)	180	200			
Luk-cmi (Onion)	25	30	35		
Paprika-babura (Pepper-babura)	100	75			
Paprika-ostala (Pepper-other)	120		50		
Paprika-šilja (Pepper-silja)	120	75			
Paradajz (Tomato)	90	90	70		
Pasulj-beli (Beans white)	220	300			
Patlidžan (Eggplant)	100	50			
Praziluk (Leek)	50		60		
Spanać (Spinach)	70				
Tikvice (Zucchini)	70	50			
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	22				
Šargarepa (Carrot)	40	50	40		