

Ochrona kapusty głowiastej i kapusty pekińskiej

przeznaczonej do długotrwałego przechowywania

Uzyskanie dobrych wyników w przechowaniu warzyw kapustnych zależy od wielu czynników takich jak:

- Dobór właściwej odmiany przydatnej do długotrwałego przechowywania;
- Regularna ochrona plantacji przed chorobami grzybowymi i bakteryjnymi oraz szkodnikami w okresie wegetacji i w okresie przedzbiorczym;
- Odpowiednie nawożenie i nawadnianie plantacji w celu uniknięcia chorób fizjologicznych (wewnętrzne zbrunatnienie główek – deficyt wapnia);
- Właściwe określenie optymalnego terminu zbioru;
- Unikanie uszkodzeń mechanicznych warzyw w okresie wegetacji, w tym także przez rolnice, podczas transportu i załadunku.
- Higiena w przechowalniach, zapewnienie optymalnych warunków przechowywania;

Największe straty powstające podczas długotrwałego przechowywania są powodowane porażeniem główek kapusty przez szarą pleśń *B. cinerea* oraz patogeniczne bakterie z rodzaju *Pseudomonas*, *Erwinia* i *Xanthomonas*.

Mniejsze straty obserwuje się u odmian przydatnych do długotrwałego przechowywania, natomiast odmiany kapusty głowiastej przeznaczone do kwaszenia oraz kapusta pekińska, charakteryzują się zwykle krótszym okresem przechowywania i są silniej porażane przez szarą pleśń.

Trwałość przechowalnicza kapusty zależy głównie od odmiany, a w mniejszym stopniu od innych warunków uprawowych. W doborze znajduje się ponad 40 odmian kapusty późnej, które nadają się do długotrwałego przechowywania. Różnią się one właściwościami użytkowymi, tolerancją

na choroby oraz plennością, jakością i przeznaczeniem (na świeży rynek, do kwaszenia).

Na podstawie wieloletnich badań prowadzonych w Instytucie Warzywnictwa można stwierdzić, że profilaktyczne przedzbiorcze opryskiwanie plantacji kapusty znacznie ogranicza jej porażenie przez szarą pleśń oraz inne fitopatogeny, w tym także bakteryjne – podczas długotrwałego przechowywania. W związku z tym plantacje kapusty głowiastej należy odpowiednio chronić profilaktycznie. Najlepsze efekty w przedzbiorczej ochronie kapusty przed szarą pleśnią w przechowalni daje środek **AMISTAR® 250 SC (0,8 l/ha)**. Ochrona przedzbiorcza kapusty głowiastej i pekińskiej polega na 2-3 krotnym opryskiwaniu roślin w odstępach co 7-10 dni pod koniec okresu wegetacji z tym, że ostatni zabieg należy wykonać nie później niż 3 dni przed zbiorem główek. Regularna ochrona przedzbiorcza kapusty odmiany o średniej trwałości przechowalniczej zdecydowanie ogranicza gnicie główek podczas przechowania.

Porażenie kapusty szarą pleśnią uzależnione jest od warunków przechowania. Utrzymanie niskiej temperatury, około 0°C i wilgotności względnej powietrza na poziomie 90 – 95% skutecznie ogranicza rozwój grzyba. Podczas przechowania infekcja zachodzi przez bezpośredni kontakt główek chorych ze zdrowymi jak i rozprzestrzenianie się zarodników grzyba w powietrzu. Im niższa jest temperatura w okresie przechowania tym wolniejszy jest rozwój patogena i znacznie mniejsze straty.

Należy unikać w przechowalni temperatury minusowej (-1 do -2°C), gdyż może to doprowadzić do zmarznięcia główek kapusty.

Kapusta głowiasta biała jest wrażliwa na podwyższoną koncentrację etylenu w powietrzu. Niewielkie jego ilości powodują przyspieszenie starzenia się główek prowadzące do żółknięcia i odpadania liści oraz skrócenia okresu przechowania. Z tego też względu nie można przechowywać kapusty razem z owocami lub innymi warzywami wydzielającymi etylen oraz obok komór w których są przechowywane owoce. Etylen jest również produkowany przez grzyb – *Botrytis cinerea*, sprawcę szarej pleśni co przy silnym porażeniu przechowywanych główek może prowadzić do powstania dużych strat.

AMISTAR® zastosowany przedzbiorczo pozwala uzyskać dorodny oraz zdrowy plon, nadający się do długotrwałego przechowywania.

Z praktyki wynika, że przedzbiorcza ochrona warzyw fungicydem **AMISTAR®** często pozwala zniwelować małe niedociągnięcia w innych etapach długotrwałego przechowywania.



Amistar

PRZEDZBIORCZE STOSOWANIE AMISTAR® – WYSOKA JAKOŚĆ PLONU I JEGO DOBRE PRZECHOWYWANIE

W uprawie warzyw zebranie dużego i dorodnego plonu to dopiero połowa sukcesu. Często, aby sprzedać swoje plony po satysfakcjonującej nas cenie należy je na odpowiednio długi czas zmagazynować.

Aby warzywa dobrze się przechowywały muszą być odpowiednio wcześniej do tego przygotowane. Płody rolne przewidziane do przechowania muszą być zdrowe.

I to nie tylko zdrowe optycznie, ale też wolne od zarodników i niewidocznych infekcji. Oczywiście olbrzymią rolę w przechowywaniu odgrywa sama technika – parametry i możliwości przechowalni; ale to dobra ochrona fungicydowa jest pierwszym krokiem w skutecznym utrzymaniu wysokiej jakości warzyw w przechowalni!

Korzyści **AMISTAR®** w warzywach:

- Długotrwałe działanie skutecznie zabezpiecza rośliny przed chorobami, czyli stratami jakości i wysokości plonu.
- Najwyższy standard zabezpieczenia plonów do długotrwałego przechowywania i sprzedaży po wyższych cenach.
- Wypróbowany przez wielu plantatorów udowodnił swoją niezawodność.
- Doskonała odporność na zmywanie ułatwia ochronę w trudnych warunkach pogodowych
- Równomierne przemieszczanie się w roślinie gwarantuje ochronę wszystkich części rośliny – najwyższą jakość ochrony przy pełnym bezpieczeństwie dla rośliny uprawnej.

