

şəraitlərindən asılı olaraq, bir aydan üç aya qədər çəkir. Yağışlı soyuq yay sakitlik dövrünü uzadır, quru və isti hava bitkilərin vegetasiya dövründə onu qısaldır, bəzən isə tamam dayandırır.

4°C-dən yuxarı temperaturda saxlama zamanı yumrular cücərir ki, bu da kartofun keyfiyyətinin aşağı düşməsinə səbəb olur. Saxlama dövrünün sonuna cücərməni ləngitməkdən ötrü martdan başlayaraq yumrular dərin sakitlik vəziyyətindən çıxır. Havanın temperaturunu -1°C-də saxlamaq lazımdır. Bu dövrdə kartofun belə temperaturda 1-2 ay saxlanması onun keyfiyyətlərini aşağı salmır. Dərin sakitlik dövründə hətta saxlama temperaturunun bir qədər yüksəldilməsi kartofun cücərməsinə səbəb olmur.

Kartofun becərilməsində mineral gübrələr uzun saxlama prosesində onun saxlanması xeyli təsir göstərir. Artıq azotda becərilən yumruların tərkibində şəkərlər çoxalır, onların tənəffüsü fosfor və kalium artıqlığındakına nisbətən daha intensiv olur. Azot qidalanmasının artıqlığı zamanı becərilmiş yumruların itkiləri onların tənəffüsünün artması və xəstəliklərə tutulmaları ilə əlaqədar yüksəlir. Kartofun becərilməsində mineral

gübrələrin yüksək dozalarından istifadə onların saxlanması, dad keyfiyyətlərini azaltmır və hətta kartofun quru çürümə ilə az zədələnməsi müşahidə olunur, lakin gübrələr düzgün nisbətdə istifadə olunmalıdır.

Uzun müddət saxlanan kartofun saxlanmasına onun sort xüsusiyyətləri böyük təsir göstərir. Son illərin tədqiqatları göstərir ki, kartof üçün fərqli saxlama rejimi tətbiq edilməlidir. Bəzi sortlar aşağı temperaturda (1,5-2°C) saxlanıla bilər, digərlərindən ötrü isə daha yuxarı saxlama temperaturu (3-5°C) tələb olunur.

**Mikayıl Xubalyev,
özəl məsləhətçi**

**İkinci Kənd Təsərrüfatının İnkişafı və
Kreditləşdirilməsi Layihəsi**

**“Masallı Regional
Məsləhət Mərkəzinin fəaliyyəti”**

**Layihə
Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı
Nazirliyi Yanında Kənd Təsərrüfatı
Kreditləri üzrə Dövlət Agentliyi
tərəfindən maliyyələşdirilir.**

İcraçı: Aqro-Məsləhət Qeyri Hökumət Təşkilatı

**Ünvan: Bakı, C. Cabbarlı, 40.
Tel/Faks: 4978188; 5967018.**



Kartofu nə qədər saxlamaq olar?



Kartofun saxlanması çox amillərdən: sortun bioloji xüsusiyyətlərindən, becərmə zamanı hava və aqrotexniki şəraitlərdən, saxlama zamanı temperatur, nəmlik rejimindən və s. asılıdır. Salamət saxlamayı şərtləndirən həlledici amil saxlanmağa qoyulan kartof yumrularının keyfiyyətidir. Bu zaman onların bütöv, quru, cücərməmiş, təmiz, xəstəliksiz, rənginə və formasına görə bircinsli olması, gecyemiş kartofun yetişmiş bərkqabıqlı olması tələb olunur. Əzilmiş yumruların, nəm, quru, dairəvi, çürüməyə və fitoftora yoluxmuş yumruların, həmçinin, becərmə şəraitindən asılı olaraq (durğun sulardan və zəhərli kimyəvi preparatlardan istifadə nəticəsində), kənar iyli kartofların saxlanmasına yol verilmir. Nöqsanlı yumrular (don vurmuş, anafrobiozla zədələnmiş) bütün kartofların yatımlığına mənfi təsir göstərir, sağlam yumruları da yoluxdurur. **Sağlam quru kartofdan ötrü saxlanmanın üç dövrünə: yığımdan sonrakı, əsas və yaz dövrünə riayət etmək qəbul olunmuşdur.** Yığımdan dərhal sonra yumruların qış saxlamasına hazırlanmasından ötrü şərait yaratmaq lazımdır. Bu dövrdə yumrular böyük intensivliklə tənəffüetmə, güclü istilik və rütubət buraxma qabiliyyətinə malik olur. Bu zaman yumrularda yığım prosesində onlara vurulmuş mexaniki zədələnmələrin tez

sağalması baş verir. Yumruların bu xüsusiyyəti mühüm praktiki əhəmiyyətə malikdir. Kartof saxlanan zaman mikroorqanizmlər salamat qabıqdan keçə bilmir, yalnız örtük toxumaları zədələnmiş yumruları xarab edir. **Zədələnmələrin ən tez sağalması havanın yüksək temperatur və yüksək nəmlik şəraitində baş verir. Bununla əlaqədar olaraq, yığımdan sonrakı dövrdə (bu 2-3 həftə uzanır) kartof kütləsində temperatur 12-18⁰C və havanın nəmliyi 90-95% olmalıdır.** Aşağıdakı hallarda müalicə dövrü aparılmır. Əgər kartof kütləsində xeyli miqdarda nöqsanlı yumrular varsa (don vurmuş, fitoftora, dairəvi çürüməyə yoluxmuş), hər şeydən əvvəl onları və keyfiyyətsiz yumruları seçir, qalanlarını isə aşağı temperaturda (1-2⁰C) saxlayırlar ki, çürüdücü mikroorqanizmlər inkişaf etməsin.

Bəzi təsərrüfatçılar kartofu aşağı temperaturlarda -1-2⁰C-də və hətta 0⁰C də saxlamağı məqsədəuyğun sayırlar. Belə rejimin seçilməsi onunla izah olunur ki, aşağı temperaturda saxlama zamanı cücərmə ləngiyir və mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti yavaşır.

Aşağı temperaturda saxlama zamanı yumruların saxlanması xeyli dərəcədə pisləşir. Aşağı temperaturda ən davamlı yumrular salamat qalır, deməli, ən aqressiv

mikroorqanizmlər yumruları zədələyərək, onların çürüməsinə səbəb olur. Bundan başqa, aşağı temperaturlar gözcüklərin və ayrı-ayrı toxuma hüceyrələrinin ölüşkəməsinə və son nəticədə yumruların xarab olmasına gətirib çıxarır. **Beləliklə, saxlama temperaturu cücərmə temperaturuna nə qədər yaxın olursa, yumruların fizioloji xarablaşma qorxusu bir o qədər azalır.** Buna görə saxlanma temperaturu yumruların cücərmə temperaturuna yaxın olması məsləhət görülür. Kartof sortlarının əksəriyyətindən ötrü belə temperatur müsbət 2-4⁰C-dir. Kartofun aşağı temperatur şəraitlərində (0⁰C-dən 1⁰C-dək) saxlanmasında yumrular yoluxucu xəstəliklərdən əlavə fizioloji xəstəliklərə də tutulur. Bu zaman onlarda yumşaq hissə qaralır, yaxud oyuqluq yaranır. Yumşaq hissəsi qaralmış, yaxud oyuqlu yumrular sağlam yumrulardan xarici görünüşünə görə seçilmir, lakin belə kartof istifadəyə yararlı deyil. **Saxlamanın əsas dövründə yumrular sakit vəziyyətdə olur, onlarda həyat fəaliyyəti proseslərinin intensivliyi yavaşır. Sakit dövr məcburi və dərin sakitlikə bölünür.** Məcburi sakitlik böyümədən ötrü əlverişli şərait yaradılan kimi qurtarır. Dərin, yaxud «təbii» sakitlik elə vəziyyətdir ki, əlverişli şəraitə baxmayaraq, böyümə başlamır. Sakitlik dövrünün uzunluğu, sortdan və becərmə