



*ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА СЛУЖБА
КОСОВСКА МИТРОВИЦА*

**38220 КОСОВСКА МИТРОВИЦА
УЛ.ЦАРА ДУШАНА БР.10
Тел. 028/497-031, Тел/факс 028/497-044
E-mail: pskm@open.telekom.rs**

*ПОЉОПРИВРЕДНИ
БИЛТЕН*

Број IX бесплатан примерак
СЕПТЕМБАР 2014. Косовска Митровица

Садржај:

РАТАРСТВО-ПОВРТАРСТВО

- 3.3.Зубин Поток формирање и значај у пољопривреди

ВОЋАРСТВО – ВИНОГРАДАРСТВО

- Берба ораха и могућности чувања плодова

СТОЧАРСТВО

- Складишта за пољопривредне производе

ЗАШТИТА БИЉА

- Заштита биља у органској производњи



ЗЕМЉОРАДНИЧКА ЗАДРУГА „ЗУБИН ПОТОК „ФОРМИРАЊЕ И ЗНАЧАЈ У ПОЉОПРИВРЕДИ

Земљорадничка задруга Зубин Поток формирана је т.ј. обновила је рад 1945 године пошто су пре рата 1941 године постојале више трговачких приватних задруга. Таква задруга од 1945 године бива као трговачка задруга на још неразвијеним социјалистичким принципима.

Градња објекта нове задруге је у времену од 1948-1951 године када се задруга бави кооперацијом и трговином тј. набавком репроматеријала за сетву у ратарској пољопрредној производњи. Од тог времена задруга ради и на откупу пољоприврених производа, првенствено на откупу живе мере стоке, коже, као и шумских плодова. Тих година (све до седамдесетих) задруга је пословала за то време добро на обострано задовољство задруге и сељака.

Као таква ЗЗ Зубин Поток је постојала све до 1974 године када из политичких разлога се спаја у ОЗО Косовска Митровица.

Самостално се издваја као ЗЗ Зубин Поток 1977 године, да би је после десет година захватила економска криза као и све друге задруге у Србији а посебно на Космету.



Деведесетих година као и послератних је једина земљорадничка задруга која опстаје на Космету да би се задњих година модернизовала, налик на Европске а узор су јој Норвешки тип задруга. Од Норвешке владе добија донације и изграђује хладњаче капацитета 1500 т и сушаре капацитета 5т/24 часа. Неке невладине организације помажу у изградњи млечне пијаце, набавка транспортне ваге и др. машина потребних за откуп, паковање и пастеризацију тј. дораду примарних пољопривредних производа. Влада Републике Србије је такође учесник у подршци оваквог типа задруга.

Откуп пољопривредних производа се врши са целе територије Космета, Копаоничког дела, Македоније и Албаније. Откупљују се свежи производи:

јагодичасто воће (малина и јагода), шљива, поврће и др., као и шумски плодови (шипурак, клека боровница, шумска јагода, печурка, и др.).

Поред откупа овде се могу и лагеровати горе поменути пољопривредни производи као и француска обрада меса код крупне стоке и свеже живинско месо.

Неки производи се извозе директно као нпр. шипурак за Немачку или преко неког посредника као шљива, боровница, јагода.

Саветодавац ратарства и повртарства Зоран Милосављевић

БЕРБА ОРАХА И МОГУЋНОСТИ ЧУВАЊА ПЛОДОВА



Пре почетка бербе ораха треба извршити припрему ради лакшег сакупљања плодова. То се односи, зависно од начина одржавања земљишта, на равнање или косидбу и чишћење.

Језгра ораха је зрела када преграда између две половине постане смеђа. Бербу треба почети када клапина, зелени омотач пуца и орах из ње лако испада. Већина сорти се бере у другој половини септембра и првој половини октобра месеца. Време зрења представља сортну особину, а треба је благовремено обавити. Ако се плодови оберу пре времена, биће мањи рандман језгре са мање уља, лошијег квалитета. У супротном ако се берба обавља касно, љуска плодова и сама језгра потамне. У језгри се дешава и појава плесни. Знатан део рода могу однети и птице или веверице.

На нашем терену плодови се најчешће беру ручно, али постоје и други јефтинији начини, као што су берба тресачима и атомизерима. Најризичнији и најскупљи је ручни начин брања. Употреба мотки оштећује родне гранчице, гране и лишће. Много је боље ручно трешење грана, а да берач буде на платформи или уз мере опреза и заштите на дрвету. Трешење се понавља после десетак дана, а заостале плодове на гранама ручно обрати. Вађење ораха из клапине је лакше ако се они држе неколико дана у гомили.

Једноставнији и јефтинији начин бербе је помоћу тресача и сакупљача плодова, који ради на принципу усисавања плодова. И у овом случају берба је у више наврата, јер све сорте не сазру у исто време, а и на једном дрвету периферни делови први стижу.

Најефикасније трешење плодова је помоћу атомизера за заштиту биља, и то у више наврата. И овде се користе сакупљачи плодова.

Сакупљене плодове треба опрати брзо јаким млазом воде. Уколико се плодови припремају за продају у љусци, након прања треба их одговарајућим средствима белити. Обавезна мера је и сушење плодова уз одговарајућу t (у сушници до 38°C). Плодови за продају или чување у љусци треба да садрже 8-12% воде. Ако су мање количине плодова, могу се сушити и на природној температури, у гомилама, висине до 10см, у хладу, уз повремена мешања. Након сушења, одстрањују се штури плодови, нпр. вакуум уређајима, па следи класирање по величини, паковање и чување у хладњачама. За продају на велико плодови у љусци се пакују у вреће ретког ткања 25-50кг, а на мало у мрежици $\frac{1}{2}$ - 2кг.

Ако се плодови продају у језги, онда се они након прања и сушења машинама ломе, тракама преносе до сепаратора, где се ваздушним струјањем одвајају од љуске. Затим следи класирање и паковање у адекватну амбалажу.

Због велике количине уља у језгри, плодови ораха су осетљиви за чување. Могу их нападати и глодари и инсекти. Сама језгра ораха може потамнети, а може и ужегнути. Значи, услед неодговарајућих услова може доћи до кварења и губљења употребне вредности.

Најсигурније је плодове ораха чувати у хладњачама, при чему температура треба да буде од $1-4^{\circ}\text{C}$, а релативна влажност ваздуха око 60%.

Језгра ораха је најбоље чувати у хладњачама, при температури од $1-4^{\circ}\text{C}$, али у тами. Сведок одличног одржавања и очувања језгре су њен укус, изглед и боја.



СКЛАДИШТА ЗА ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЕ

Простор у коме се складиште и чувају пољопривредни производи могу бити подна складишта, кошеви за кукуруз, силоси и други савремени и импровизовани простор за смештај.

Пољопривредни производи који се складиште су: житарице (пшеница, јечам, кукуруз, соја, сунцокрет, уљана репица, воће и поврће у свежем или полупрерађеном стању. Велики проблем на ускладиштеним производима, а нарочито пшеници и кукурузу представљају складишне штеточине. То је посебно проблем код индивидуалних пољопривредних произвођача, у приватним амбарима, јер се не примењују све потребне мере заштите када је у питању њихово сузбијање. Пре ускладиштења готових производа треба извршити припрему складишног простора. Неадекватни услови чувања омогућавају размножавање штеточина. Потребно је редовно обилазити амбаре, магацине, складишта како би се на време примениле мере заштите. Обавезно треба контролисати тамна скривена места где се инсекти најчешће налазе: таванице, углови око прозора, око стубова. Неочишћено складиште и заостала количина житарица су често извор штеточина. Међутим оне могу доспети у складишни простор уношењем производа, летом или кретањем. Улазак штеточина у складиште онемогућава се постављањем мрежа на прозоре и друге отворе. Дезинфекција складишта је веома битна. Може се третирати празно складиште, а такође може и роба која се у њему налази. Пре складиштења треба одвајати болесне и оштећене клипове од здравих. Пољопривредни производи у складишту морају бити суви и након складиштења производа треба наставити са одржавањем хигијене и редовним проветравањем складишта.

Поред складиштења производа индивидуалних пољопривредних произвођача и државне робне резерве могу се складиштити у јавним складиштима која гарантују висок квалитет складиштења робе.

Основна намена складишта за зрнасте културе је да омогући безбедно складиштење зрнастих култура уз минималан губитак зрнене масе, као и што потпуније очување квалитета уз минималан утрошак људског рада.

Приликом доношења одлуке о подизању складишног простора за зрнасте културе први аспект који је потребно размотрити је локација складишта.

- Земљиште на коме се гради или ће се градити складиште мора да буде довољно поуздано, да има низак ниво подземних вода, да може да издржи статички притисак објекта који се гради и да испуњава све остале грађевинске и инжењерско – геолошке услове.

- У околини складишта не би требало да буде извора аеро загађења или жаришта развоја штеточина

- Травнате површине треба да буду уређене, да нису зарасле у коров и да се редовно косе.

- Површина око складишта треба да је без пукотина које омогућавају приступ глодарима.

Саветодавац сточарства Косовка Јакшић

ЗАШТИТА БИЉА У ОРГАНСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ

У органској производњи примена дозвољених средатава за заштиту биља има секундарну улогу, с обзиром да се у органској производњи првенствено користе превентивне мере заштите. Постоји већи број мера у превентивној заштити као што су:

- Одабир отпорних сорти и врста

Одабиром сорти које показују отпорност према проузроковачима болести и штеточинама, смањује се или потпуно елиминише употреба дозвољених биоинсектицида и биофунгицида, што доприноси дугорочној стабилности и одрживости производње.

-Плодоред

Основна сврха плодоред је та што се његовим коришћењем одржава плодност земљишта и доприноси његовој структури, садржају азота и хумуса; смањују губици хранљивих материја испирањем; спречавање и минимализацију ерозије. регулизација и умањивање појаве болести, штеточина и корова.

-Механичке мере у сузбијању штеточина и насељавање и гајење њихових природних непријатеља(предатори и паразити).

Механичким мерама се може значајно смањити број штеточина на гајеним културама у органској производњи. Могу се користити неколико метода, као што је: Ручно сакупљање инсеката и њихових легала; постављање лепљивих трака, ловних биљака, ловних стабала, ловних посуда; постављање светлосних клопки; промена температуре и влажности у заштићеном простору; насељавање природних непријатеља штетних инсеката.



Syrphidae –Осолике муве



C. bipunctata-Предатор лисних ваши

-Заштита и подстицање корисних организама

То је једна од мера којом се регулише број штетних организама. Користи се на тај начин што се у усеву и око њега формирају ограде од живица које су погодне за гнездење птица које се хране штетним инсектима.

-Термичка обрада земљишта

Термичком обрадом земљишта се веома успешно уништавају штетни организми(инсекти и проузроковачи болести). За третирање се користи прегрејана вода или водена пара.

Саветодавац заштите биља Сениша Недељковић