



**ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА
И СТРУЧНА СЛУЖБА ЧАЧАК ДОО**

Тел. 032/320-710, Факс. 032/320-712, e-mail: ovcar@yu1.net psscacak@psss.rs

Број 10

Датум и место издавања: 15.10.2014. Чачак

Тираж: 350

БИЛТЕН

ОКТОБАР 2014.

САДРЖАЈ

1. Дератизација - Дипл инг Љиљана Ћурчић
2. Складиштење кукуруза - Дипл. инг Милан Дамљановић
3. Касни сетва озимих стрних жита - Дипл. инг Борко Ивановић
4. Предуслови за добро чување плодова јабуке - Мр Бранко Танасковић
5. Лан (*Linium usitatissimum*) - Дипл. инг Милан Дамљановић
6. Пламењача шљиве - Дипл.инг Весна Нишавић Вељковић
7. Увођење нових производа на тржиште - Дипл. инг Радован Шеварлић
8. Преглед доминантних цена са зелене пијацие за октобар 2014

Дератизација

Да би сачували храну коју смо произвели за стоку током године, морамо добро припремити простор у који је стладиштимо. Било да се ради о магацинима, амбарима или помоћним објектима у који складиштимо ту храну, треба извршити дератизацију. Она има за циљ да заштити здравље људи и животиња. Под дератизацијом подразумевамо уништавање штетних глодара, пацова и мишева. Спроводи се на великим фармама, фабрикама сточне хране и пољопривредним газдинствима.

Глодари могу да нанесу велике економске штете. Углавном бораве на местима где има довољно хране и воде (сточарским објектима, магацинима и складиштима хране). Најрадије бораве око депонија стајњака, канализације.

У потрази за храном оштећују инсталације (водоводне и електричне), амбалажу, текстилне предмете. Осим што оштећују електричну инсталацију могу да изазову пожар, као и оштећење подова и таваница.

С обзиром куда се крећу и чиме се хране могу бити преносници узрочника бројних заразних и паразитских болести људи и животиња. Путем својих екстремитета и других делова тела, могу загадити храну бројним патогеним микроорганизма. Посебну улогу имају у преношењу туберкулозе, црвеног ветра, трихинелозе, слинавке, шапа, мишије грознице.

Када се створе повољни услови размножавају се у толикој мери да могу уништити летину. Могу да нанесу велике штете у воћарству. Уколико у зимском периоду немају довољно хране гризу кору дрвета и на тај начин их оштећују, па и уништавају.

Пре него се приступи процесу дератизације преба урадити одређене припреме. Извршити обилазак објеката и утврђивање хигијенско-санитарног стања. Неопходно је утврдити бројност и врсту. Припрема мамаца и избор хранива су најважније за извођење дератизације. Увек треба одабрати

она хранива која глодари немају на располагању у објектима где се врши дератизација. Од хранива се користе све врсте прекрупљених житарица, производи од млека, меса, рибе и њихове прерађевине као и отпатци од хране. Мамци се припремају у посебним судовима (емајлираним или поцинкованим).

У пракси се примењују разне мере борбе против мишева и пацова, ато су:

- превентивне мере,
- биолошки поступак,
- физичке,
- хемијске мере.

- Циљ превентивних мера је стварање неповољних услова за живот и размножавање ових штеточина.
- Биолошки поступак се заснива на природној склоности домаћих и дивљих животиња, као и птица да уништавају ове штеточине. Од животиња то су углавном ласице, лисице и торови, као и пси и мачке.
- Физички поступци се примењују када се ради о мањем броју мишева и пацова. Добри резултати се постижу применом лепкова као и разних врста клопки. То су специјални јаки лепкови који дуже остају лепљиви. Наносе се на дрвене или металне плоче, где се глодари лепе и остају док их неко не покупи.
- Хемијска средства имају најширу примену. Називају се ратициди или роденцитиди. Најчешће се користе у виду праха, гранула, пасти и течности. Углавном се користе помешани са храном или водом. Деле се на брзе и споре према времену деловања. Код брзих тровања и угињавања

– наступају већ после неколико минута, до 24 сата. То су једињења цинка, арсена, фосфора, талијума, натријума и др. Њихова негативна страна је велика отровност за људе и домаће животиње. Дејство спорих отрова наступа након неколико дана. Најчешће од пет

до десет. Најчешће се користе у процесу дератизације.

Угинуле глодаре и остале мамце трба прописно уклонити, спаљивањем или закопавањем у земљу.

Дипл. инж. Љиљана Ћурчић

Складиштење кукуруза

Као што знамо, текућа година је изузетно непредвидива за пољопривредну производњу и то нажалост углавном у негативном контексту. Крајем зиме пшенице су биле у одличном стању па смо предвиђали добар принос и одличан квалитет. Међутим временски услови, непогоде, вишак влаге довели су до смањена приноса а нарочито до драстичног пада квалитета. Ништа боља ситуација није била ни са воћем и поврћем. Са друге стране проблеми у току сетве су били показатељ да ће са кукурузом бити слична ситуација, међутим кишно лето је изузетно погодноло па су прогнозе крајем лета биле изузетно повољне али сада смо сведоци да ћемо имати велике проблеме са сазревањем, отпуштањем влаге, развојем микотоксина а вероватно и са клијањем кукуруза на клипу. Све ово донеће велике проблеме у складиштењу и чувању кукуруза нарочито јер сушара за досушивање до 14 процената код нас има веома мало а на нашој територији их уопште и нема. Осим тога имаћемо вероватно и доста проблема са спуштањем влаге испод 24 процента јер огромне залихе земљишне влаге као и влаге у ваздуху са непрекидним кишама доводе тога да долази до повлачења влаге и у

већ зрело и релативно суво зрно хибрида ранијих група зрења.

Мада имамо изизетно сужен простор за деловање наш савет је да се кошеви не пуне више од половине а другу половину просушити на одговарајућим површинама (тремови, тавани , подна складишта у тањем слоју или мањим гомилама па тек онда допунити кошеве. Још боље је ако се берба може обавити вишефазно са размаком од неколико дана а сваку количину обраног кукуруза просушити на горе наведени начин пре смештања у кош. Такође треба водити рачуна да се сви клипови који показују наклијалост, црвенило, појаву буђи и слично издвоје и никако не стављају у кош са добрим клиповима. На тржишту постоје и препарати на бази органских киселина који могу зауставити развој гљива а тиме и повећање количине микотоксина у зрну (Схаумасил супра НК).

Све ово знатно поскупљује производњу и повећава количину уложеног рада али то је једини начин да спасемо што више овогодишњег рода кукуруза и спречимо проблеме који су се претходних година појављивали у квалитету млека и меса .

Дипл.инг Милан Дамљановић

Касни сетва озимих стрних жита

Сетва озимих стрних жита можемо рећи да касни за оптималним роком сетве. Специфичност ове године је немогућност пољопривредних произвођача да на време изврше припремне радове за правовремену сетву озимих стрних жита. Временски услови су онемогућили предсетвену припрему тако да је сетва јечма у благом закашњењу од оптималног рока сетве. Одређени број произвођача чека да заврши бербу кукуруза да би извршио заоравање биљних остатака и почео сетву тако да ће се ове јесени сетва продужити све док временски услови буду такви да је могућа сетва.

Сведоци смо да у претходној години кашњење са сетвом се није одразило на принос, односно, поједини произвођачи су били задовољнији са приносом у појединим парцелама које су сејане крајем новембра и почетком децембра месеца. Ипак претходна година је била специфична по временским условима (блага зима без падавина, кишно пролеће и лето). Нереално је очекивати да ће се таква година поновити тако да је препорука да чим временски услови дозволе заврше сетву да би стрна жита била добро припремљена за зиму. Неопходно је да закаснелу сетву повећати нормусетве за 5% за сваких десет дана кашњења за оптималним роком (10-25 октобар).



Битно је да пољопривредни произвођачи користе декларисано семе јер своје семе, семе „ са тавана“ јер знатно лошијег квалитета, мање клијавости као и енергије клијања. Све то ће условити лошији род тако да та уштеда на почетку негативно ће се одразити на умањење приноса.

Надамо се да ће у наредним годинама све већи број произвођача одлучивати за сетву декларисаног сортно чистог семена, а као резултат ће бити повећање приноса као и квалитета. Наше тржиште је преплављено понудом семена озимих стрних жита као и огледном парцелама на којима се може уочити разлика између сорти, и омогућити произвођачима да изаберу оне сорте које су прилагођене њиховим агроколошким условима као и тражњи на тржишту.

Диплинг Борко Ивановић

Предуслови за добро чување плодова јабуке

Пре изношења на тржиште плодови јабуке могу се чувати у свежем стању краће или дуже време. То је посебно важно и неопходно код плодова зимских сорти који своју потпуну зрелост не могу постићи на

стаблу до времена бербе, па се морају чувати до сазревања. Осим тога чување омогућује и друге користи: омогућује равномернију расподелу, дуготрајнију и већу потрошњу свежих плодова, као и

повољније цене дистрибуције свежег воћа. Самим тим веома је значајно да се јесење, па и донекле летње сорте чувају у свежем стању што је могуће дуже, што се најбоље постиже у хладњачама, поготово у дозираним вредностима кисеоника и ЦО₂.

Само одржавање плодова праћено је одређеним биохемијским процесима који су највише условљени чиниоцима средине и температуром.



Са вишим температурама ови процеси су интензивнији, док на температури око 0° Ц они се значајно успоравају. Они не могу потпуно да престану, тако да и на најоптималнијим температурама шећер и органске киселине се троше из плодова, што условљава и одређене губитке.

Дужина чувања плодова зависи од више чинилаца, а најзначајнији су:

- Особине сорте. И поред истоветних услова гајења код разних сорти неједначена је трајашност плодова у свежем стању. Најкраће се могу чувати плодови раних сорти а најдуже позних сорти. Такође, најбоље чување имају плодови са дебљом и компактном кутикулом покожице, прекривени воштаном скрамицом и пепељком и ретким,

затвореним стомама. Неки плодови, као код сорте будимка на повређеним местима могу образовати тзв. суву флеку чије ћелије су плутастог карактера.

Неке сорте чији плодови имају боље одржавање у свежем стању (према испитивањима Бебића) су: њутон жути; онтарио;вајнасе;шампањка;колачара; шуматовка, кожара..

- Степен зрелости плодова. Ако су плодови зрелији, утолико су и ограниченији трајашности. То не значи да се они могу дуже одржавати у свежем стању, уколико су зеленији. Плодови који дуже остају на стаблу са каснијим сазревањем имају дужу трајашност, осим код мање позних зимских сорти.

- Крупноћа плодова. Код истих сорти најситнији и најкрупнији плодови имају знатно краћу трајашност. Најдуже чување имају плодови средње крупноће.

- Метод и време брања плодова. Основни предуслов дужег чувања плодова је пажљиво брање, уз избегавање сваког повређивања ткива и воштане скрамице и пепељка.

Обрани плодови требало би да имају петељке, да берба није обављена по великој врућини, нити по исувише влажном времену, уз правовремено обављену заштиту против трулежи.

Обрани плодови не смеју бити предуго на вишим температурама, већ би их требало што пре унети на предхлађење и у складишта са контролисаном атмосфером.

Мр Бранко Танасковић

Лан (*Linum usitatissimum*)

Лан је биљка која изгледа заиста прелепо (на врху високог стабла се налази нежно плави цвет), али поред све те лепоте његова лековита својства ништа не заостају.

Лан води порекло из Месопотамије и тамо се узгаја већ пет миленијума. Већ су га Грци и Римљани мешали са кукурузним брашном

као решење од пробавних проблема. После пада Рима ретко се користи, све док Карло Велики није прописао закон о узгајању и конзумацији лана. Оно што је такође веома занимљиво је да боја семена зависи од подручјагдесеузгаја .

Поред витамина (тиамин, пиродоксин, фолна киселина) и минерала (бакар, магнезијум, манган) он садржи и алфа-линоленску киселину и лигнани (врста влакана). Лигнани имају антиоксидативно дејство, а сматра се и да имају превентивно дејство код канцера - антиоксидативно дејство смањује дејство активности слободних радикала који уништавају ћелије. Недавна истраживања су показала да се код особа оболелих од рака простате услед дијете која укључује лан смањује напредовање рака.

Алфа-линоленска киселина, коју наш организам не производи (омега 3-киселина) смањује згрушавање крви и смањује ризик од срчаног удара.

Велика количина влакана у зрну такође веома позитивно утиче на организам . Везујући вишак масноћа у дигесивном тракту и поспешујући лучење жучи посредно утичу на снижење холестерола. У целом Медитерану све до средње Европе лан се миленијумима узгајао углавном због влакана из стабла и ткања изузетно квалитетног и постојаног платна. У последње време примат је преузео памук у текстилној производњи али се лан све виче узгаја као супер намирница за прехранбене сврхе.

Дипл.инг Милан Дамљановић

Пламењача шљиве

Пламењача шљиве је распрострањена у свим производним подручјима шљиве и представља економски веома значајну болест шљиве. Болест проузрокује фитопатогена гљива *Polystigma rubrum*. Ове године, с обзиром на велику количину падавина током пролећа, болест се јавила у јачем интензитету, нарочито на осетљивијим сортама као што је Чачанска лепотица и Пожегача која се више не гаји у интензивним производним засадима. У засадима шљиве, нарочито на сорти Чачанска лепотица, где су изостале хемијске мере заштите или је заштита била нестручна у августу и почетком септембра дошло је до скоро потпуне дефолијације воћака– опадања лишћа. Штетност- Због превременог опадања лишћа и поновног листања у јесен, виталност воћака слаби, младари се тешко здравењавају па лакше измрзавају у току

зиме, цветни пупољци се слабо образују тако да су приноси наредне године умањени или се јавља потпуни изостанак рода, а плодови остају ситни, накисели и често опадају.



Симптоми- Болест се јавља само на лишћу шљиве. Симптоми по којима је ова болест препознатљива су елиптичне или округласте, ситније или крупније пеге. Пеге су у почетку жућкасте, нешто касније наранџасте и на крају добијају црвену боју.

На једном листу може се наћи већи број пега које понекад потпуно прекрију лиску.



Патоген презимљава у зараженом, опалом лишћу одакле се у пролеће, када се стекну повољни услови, повишена влажност и температура изнад 10°C, ослобађају аскоспоре које врше примарну инфекцију младог лишћа. Најризичнији период за

остваривање инфекције је у време прецветавања, док је још младо лишће. Касније, нема секундарних инфекција. Мере заштите-Механичке мере, које подразумевају сакупљање и уништавање опалог лишћа доводе до смањења инфекционог потенцијала у наредној години. Међутим, хемијске мере и то превентивна примена фунгицида представља најсигурнију заштиту од ове болести. У пракси се обично први третман фунгицидима врши у време појаве првих листова, а наредни у размаку од 7-14 дана. Добре резултате у сузбијању ове болести дају фунгициди из групе дитиокарбамата и фталимида.

Дипл.инг Весна Нишавић Вељковић

Увођење нових производа на тржиште

Тржишни услови мењају се под дејством великог броја фактора. Стандарди из области производње и промета пољопривредних производа, који важе у ЕУ, конципирани су тако да омогуће лакши промет на тржиштима земаља у оквиру ЕУ и шире. Примена ових стандарда представља гарацију произвођачима да ће њихова права бити заштићена и испоштована приликом куповине. Тржишни услови се мењају под утицајем многих фактора, а неки од најзначајних односе се на финансијске, економске, еколошке, друштвене и др. Поштовање стандарда од стране пољопривредника може у неким ситуацијама значајно да отеже или чак онемогући увођење нових производа, уколико неиспуњавају минимум прописаних стандарда. План увођење нових производа на тржиште треба спровести у шест корака.

1. Анализа постојеће конкуренције.

Да би се ова анализа квалитетно урадила, и на основу ње донела одговарајућа одлука, потребно је узети у обзир све предности,

слабости, потенцијалне шансе и претне, које прате увођење нових производа.

2. Дефинисање циљне групе.

Да би се нови производ успешно пласирао на тржиште, битно успешно одредити ко су потенцијални купци нових производа. То могу бити купци који тренутно купују сличне производе, а који су спремни да пробају и нове производе у циљу задовољења својих потреба. Приликом увођења нових производа на тржиште, увек треба водити рачуна да је лакше задовољити неки људску потребу са новим производом, неки створити нову потребу која ће бити задовољена са новим производом.

3. Стварање јединствене вредности за свој производ

У овој фази произвођачи би требало да имају јасну слику о томе шта треба понудити тржишту да би се издвојили из конкуренције. Суштина је да производ треба да буде јединствен, и да задовољи све потребе и жеље потрошача.

4. Дефинисање маркетинг стратегије и тактике

У оквиру овог дела потребно је изабрати канале (начин) продаје за своје производе. Вишеканални начини продаје обично дају највећи успех, јер купци који могу да купују када и колико желе троше више и чешће купују.

5. Тестирање усвојене идеје и маркентишког приступа

У овом делу потребно је поново преиспитати тржишни потенцијал свог производа, исправност маркетишких одлука и

приступити тестирању циљне групе корисника.

6. Животни циклус производа

Сваки производ има свој животни циклус и пролази кроз одређене фазе. Врло је важно пратити све ове фазе, како би се уочио тренутак када би постојећи производ требало унапредити или повући са тржишта.

Дип.инг Радован Шеварлић



www.stips.minpolj.gov.rs

Доминантне цене са зелене пијаци за 15.10. 2014 године

ПОВРЋЕ		ВОЋЕ		МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ	
Производ	Цена по јед.мере	Производ	Цена по јед.мере	Производ	Цена по јед.мере
Боранија	80	Грејпфрут	200	Млади сир	350
Купус	30	Банана	120	Масни сир	400
Краставац	80	Јабука	60	Кајмак	600
Цвекла	80	Грожђе	100	Јаја С	12
Лук бели	400	Лешник	1200	Јаја А	11
Лук црни	50	Јабука	60	Јаја Б	10
Паприка	100	Орах	1000	Јаја Ц	8
Парадајз	120	Сува шљива	200	Пилад	370
Пасуљ бели	250	Смоква	200		
Пасуљ шарени	250	Крушка	120		
Пасуљ жути	400	Малина	400		
Печурка	200	Нар	200		
Шаргарепа	80	Поморанђа	150		
Тиквице	70	Лимун	150		

Доминантне цене са сточне пијаце за 15.10. 2014 године

Сточна пијаца		Житарице	
Категорија	Цена по јед. мере	Производ	Цена по јед. мере
Јагњад	250	Кукуруз	20
Овце	120	Сточни јечам	24
Овнови за приплод	20.000	Пшеница	22
Прасад 15 кг	180-200	Сојина сачма	78
Прасад 25 кг	180	Сун. сачма	45
Шиљежад	230	Луцеркино бр.	50
Товљеници 80-120	200	Сено луцерке	18
Товљеници >120	180		