



ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА
И СТРУЧНА СЛУЖБА ЧАЧАК ДОО

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

Број 6

Датум и место издавања: 15.6.2015. Чачак

Тираж: 350

БИЛТЕН

ЈУН 2015.

САДРЖАЈ

1. Берба паковање и класирање плодова кајсије – Дипл.инг Снежана Драгићевић Филиповић
2. Лачење и прекраћивање ластара винове лозе- Мр Бранко Танасковић
3. Шуга код говеда - Дипл.инг Љиљана Ћурчић
4. Производња кабасте сточне хране на подручју рада ПССС Чачак- Дипл.инг Радован Шеварлић
6. Преглед доминантних цена са зелене и сточне пијаце за јун 2015

Берба паковање и класирање плодова кајсије

Као зрело воће у промету на мало (физиолошки зрело), подразумева се воће које је погодно за непосредну потрошњу у свежем стању.

Воће које се ставља у промет мора испуњавати следеће услове:

- 1) да је зрело;
- 2) да је свеже;
- 3) да није запрљано, влажно и натруло;
- 4) да не садржи остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од максимално дозвољених;
- 5) да нема стран и непријатан укус и мирис и да не садржи стране примесе;
- 6) да нема напрстина, убоја нити оштећења проузрокованих биљним болестима и штеточинама,

Ради стављања у промет кајсије се по квалитету разврставају у три класе – екстра, I и II.

У класу екстра разврставају се плодови висококвалитетних сорти кајсија, добро развијени, брижљиво обрани, довољно зрели и без икаквих недостатака. Кајсије класе екстра морају бити уједначене по облику, боји и величини, с тим да пречник плода мора износити најмање 40 мм. У јединици паковања до 5% плодова кајсије класе екстра могу имати до 5 мм мањи или већи пречник од пречника прописаног за ову класу и највише 5% плодова који не испуњавају прописане услове у погледу квалитета, али задовољавају услове који су прописани за квалитет следеће ниже класе.

Класа I обухвата плодове кајсије који су по облику, крупноћи и боји покожице типични за сорту и производно подручје, с тим да пречник плода мора износити најмање 30 мм. Дозвољавају се мања одступања у погледу облика, развијености и колорације покожице, која не умањују употребну вредност производа. Толеришу се недостаци као што су мања улегнућа која не

утичу на одрживост плода, незнатне ожеготине које захватају само покожицу, а укупни недостаци не смеју прелазити 0,5 цм² површине по једном плоду. У јединици паковања може бити до 10% плодова са пречником до 5 мм мањим или већим од прописаног. Дозвољава се да у јединици паковања може бити највише 10% плодова који у погледу квалитета не испуњавају услове прописане за ову класу, али задовољавају минималне услове квалитета.

У класу II разврставају се плодови кајсија који задовољавају минималне услове квалитета и величине плода најмање 25 мм у пречнику. Укупна оштећења покожице не смеју да прелазе 1 цм² по плоду. У ову класу могу се уврстити и плодови од самониклих кајсија размножених семеном. Кајсије класе екстра пакују се слагањем у средње отворене плитке летварице, сложене плитке летварице затворене кабинетске сандуке и отворене плитке летварице. Оне се морају паковати пажљиво слагањем само у једном слоју, с тим што плодови морају бити одвојени један од другог одговарајућим материјалима, са чистом хартијом као улошцима.

Кајсије класе I и класе II пакују се у средње отворене плитке летварице сложене плитке летварице и отворене плитке летварице. Могу се паковати и у два слоја, с тим да се између слојева стави таласаста хартија или хартија за паковање.

Кајсије класе I и класе II могу се паковати и насипањем, без слагања, с тим да у јединици амбалаже не сме бити преко 8 кг плодова класе II и 10 кг плодова класе I.

Преузето из правилника о берби паковању и класирању воћа.

ПССС Чачак Снежана Драгићевић
Филиповић

Лачење и прекраћивање ластара винове лозе

У гајењу, агротехници винове лозе, посебно у побољшању квалитета и родног потенцијала грозђа, важно место припада зеленој резидби чокота. Као корекција резидбе на зрело основна добробит јој је у регулацији родности чокота и порасту његових зелених делова. То се успешно може постићи бројним мерама од којих су најзначајније: лачење; прекраћивање ластара; прстеновање ластара; закидање заперака; проређивање гроздова и бобица и тд.

Лачење (или очењивање, плевљење) ластара подразумева одстрањивање сувишних зелених ластара на чокоту. То су обично тзв. јаловаци – ластари избили из слепих притајених окаца. Такође се уклањају и сувишни ластари избили из правих окаца, уколико је из једног окца избило више ластара. Обе ове врсте ластара очењују се када они достигну дужину 20-25 цм. Уколико су сама подручја гајења карактеристична по позним пролећним мразевима, лачење би требало извршити тек када та опасност прође.

Овакви сувишни ластари одстрањују се руком. Уколико су они већ очврсли при основи, требало би их уклањати оштрим ножем.

Број овако очењених ластара условљен је преваходно начином резидбе. Код Гијовог начина резидбе, али и код кордуница јаловаци се уклањају, осим када би требало обновити издужен крак или неки слабији родни чвор.

Крајинском резидбом (односно резидбом у главу) лачењем се оставља онолико

јаловака колико је потребно кондира приликом наредне резидбе.

Код жупске резидбе (резидбе кондир на кондир) уклањају се сви ластари избили из слепих, притајених окаца, осим у случају да се крак чокота сувише издужио па би најбоље било истог заменити. Само у том случају при основи издужених кракова оставља се по један јаловак.

Уколико је из једног окца избило више ластара, оставља се најроднији. Истовремено са лачењем осталих ластара обавезно се уклањају и изданци из подлоге. Ако се ови порасте из подлоге не уклоне док су још зелени, обавезно се морају уклонити у редовној резидби чокота.

Осим лачења директан утицај на принос и квалитет грозђа у текућој години има и **пекраћивање ластара**. Ова мера се обавља на два начина: - закидање само родних ластара; и - заламање свих ластара на чокоту.

-Закидање родних ластара у пракси се примењује само код шпалирског гајења винове лозе. На овај начин закида се врх само код оних родних ластара који ће се резидбом на зрело уклонити, док ластари за замену се не закидају.

Ово је једна од веома ефикасних мера код сорти које су склоне рехуљању. Овом мером може се повећати принос за 10 до 30 % уколико се она обави на време, односно непосредно пред цветање чокота. Такође је важно при закидању врха ластара да се изнад највише цвасти остави 8-10 листова. Само закидање врши се оштрим ножем.

-Заламање у сврху прекраћивања ластара углавном се обавља после завршеног цветања. Уколико се прерано ластари заламају јавља се појачано избијање заперака. Са друге стране сувише позно заламање може лоше утицати на родност чокота, међутим, то доприноси бољем квалитету вина.

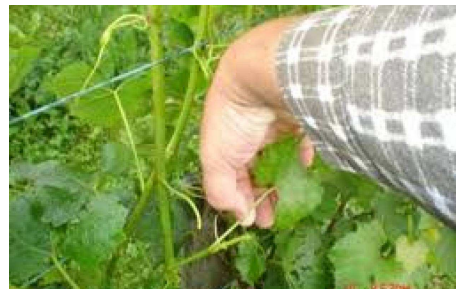
- Закидање (прекраћивање) заперака

Развој заперака (који су по својој природи родни) омогућује бољу исхрану грожђа, ластара и зимских окаца. У њиховом неограниченом порасту на виновој лози могу бити и извесни штетни ефекти. Да би се то избегло, заперци се закидају на 3-4 листа, што се директно корисно одражава на повећање броја цвасти; на крупноћу грожђа и квалитет вина, али и на повећање отпорности ластара на ниске зимске температуре. Такође, у појавама позних пролећних мразева, растом и развојем

заперака може се надокнадити вегетативна маса уништена мразем.

Закидање заперака врши се по образовању на њима највише 5-6 листића. Уколико је и време цветања у њиховом критичном порасту закидање заперака се одлаже по завршетку цветања, због ризика на поремећај оплодне цветова.

Последње закидање заперака је пред етапу шарка грожђа. Обавља се ручно, ефикасније употребом оштрих ножева, док на већим плантажама ова мера се обавља најбрже и најекономичније коришћењем машина за резидбу винове лозе на зелено.



Мр Бранко Танасковић

Шуга код говеда

Оболење коже изазвано шугарцима назива се шуга. Шуга је широко распрострањена у нашој земљи и наноси велике штете сточарству. Највеће штете наноси код оваца због оштећења вуне, али је заступљена и код говеда.

Оболеле животиње и контаминирани предмети су извор заразе. Преноси се директним контактом или индиректно преко контаминираних предмета или просторија у којима су боравиле оболеле животиње. Они су паразити и њихов животни циклус се одвија од јајета преко ларви, нимфи до одраслог облика искључиво на домаћину и траје од 1-3 недеље. Неке животиње могу истовремено бити инфициране са неколико врста шугараца и оболеле од неколико врста шуге. Специфични су у односу на домаћина и могу да бораве на домаћину који није специфичан за њих и да изазову промене на кожи. У зависности од отпорности организма, зависе и промене на кожи. Животиње које имају јачи или солидан имунитет шугарци теже испољавају свој патогени ефекат, за разлику код ослабљеног имунитета где се јавља у клиничком облику. Дешава се да шугарци населе кожу животиње, али због отпорности организма домаћина немогу

да се размножавају у том случају настаје скривена шуга. Такве животиње представљају велику опасност јер су извор заразе. Код таквих животиња долази до великих губитака у производњи као и поремећаја здравственог стања.

Свака животиња има неколико врста шугараца, код говеда су то: *Sarcoptes scabiei* var. *bovis*, *Psoroptes equi* var. *bovis*, *Chorioptes bovis* var. *bovis*.

Саркоптес шуга која се веома брзо шири међу говедима. Промене су видљиве на глави, одакле се шире на врати грудни кош. Кожа је јако наборана и постаје сува.

Псороптес шуга јавља се око базе репа, у пределу мошница, екстремитета, на вимену може захватити и цело тело. Кожа је квргава. Може да дође до повремених нестанка ових промена у току лета.

Хориоптес шуга се теже преноси са једне на другу животињу, па се број оболелих споро увећава. Ретко захвата леђни део. Почине на деловима задњих ногу и захвата задњи део тела

Пссс Чачак,
Љиљана Ћурчић дип. инж



Производња кабасте сточне хране на подручју рада ПССС Чачак

Савремена интезивна сточарска производња захтева да се посебна пажња посвети рационализацији укупних трошкова, у којима трошкови хране имају доминантну улогу. Простора за смање ових трошкова има пре свега у производњи волуминозне сточне хране. Ова храна, која се производи на ораницама, углавном нема тржишну вредност, и на њену цену по хектару пољопривредници могу утицати повећањем просечних приноса гајених култура. За разлику од кабасте сточне хране, концентрована храна има своју тржишну вредност, и ту је простор за рационализацију трошкова јако мали. Цена концентрованих хранива се формира тржишно, и зависи пре свега од цена основних сировина за њихову производњу. Основни проблем у производњи волуминозне сточне хране везан је ниске приносе који се остварују на пољопривредном газдинству, који су далеко од генетског потенцијала гајених биљака. У наредном периоду, у циљу интезивирања сточарске производње, потребно је кроз одговарајуће агротехничке мере и увођење нове технологије повећати приносе.

У наредном периоду потребно је повећати површине под легуминозама, пре свега луцерком. Лимитирајући фактор у гајењу легуминоза у Чачанском крају представља неповољна рН реакција земљишта, која захтева мере поправке како би се омогућило гајење луцерке и црвене детелине. Просечни приноси са пашњака и ливада су такође јако ниски, услед ниског нивоа примењене агротехнике. На већини ливада и пашњака неопходно је применити мелиоративно ђубрење, поправка рН реакције земљишта и мере борбе против корова. Посебну пажњу, у циљу побољшања квалитета сена, треба посветити едукацији пољопривредника како би се избегле најчешће грешке. У технологију припреме сена потребно је увести и нове мере у циљу стварања услова за брзо и уједначено просушивање покошене масе.

У технологији силирања постоји постоји значајан простор за унапређење производње. Потребно је скренути пажњу пољопривредницима на најчешће грешке које прави при спремању силаже. Као што је већ наведено ове грешке се углавном односе на неправилно одређивање момента силирања, као и на чињеницу да већина

фарми не поседује адекватне објекте за смештај силаже. Приметан је и недостатак квалитетне механиције за припрему и гажење силаже. Један од начина за побољшање квалитета силаже, поред горе наведеног, је и употреба инокуланата, односно вештачко произведених млечно-киселинских бактерија.

Предложене мере могу значајно унапредити производњу кабасте сточне хране у Чачанском крају. Неке од мера, као што је набавка опреме и механизације,

захтевају значајна финансијска средства, док се реализација осталих може остварити уз минималне трошкове.

Дипл.инг Радован Шеварлић





www.stips.minpolj.gov.rs

Доминантне цене са зелене пијаце за 15.06.2015 године

ПОВРЋЕ		ВОЋЕ		МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ	
Производ	Цена по јед.мере	Производ	Производ	Производ	Цена по јед.мере
Зелена салата	20	Ананас	250	Млади сир	300
Купус	30	Банана	130	Масни сир	450
Краставац	30	Јабука	80	Кајмак	600
Цвекла	70	Нар	200	Јаја С	14
Лук бели	400	Лешник	1600	Јаја А	13
Лук црни	50	Лимун	270	Јаја Б	12
Паприка	180	Орах	1300	Јаја Ц	7-10
Парадајз	130	Сува шљива	250	Пилад	270
Пасуљ бели	320	Јагода	100		
Пасуљ шарени	250	Вишња	80		
Пасуљ жути	400	Трешња	80		
Печурка	200	Малина	300		
Шаргарепа	70	Шумска јагода	1000		
Карфиол	150	Боровница	800		

Доминантне цене са сточне пијаце за 15.06. 2015 године

Сточна пијаца		Житарице	
Категорија	Цена по јед.мере	Производ	Цена по јед.мере
Јагњад	230	Кукуруз	22
Овце	150	Сточни јечам	25
Овнови за приплод	20.000	Пшеница	25
Прасад 15 кг	210	Сојина сачма	78
Прасад 25 кг	200	Сун.сачма	45
Шиљежад	230	Луцеркино бр.	50
Товљеници 80-120	140	Сено луцерке	18
Товљеници >120	130		