

# Корнеплоды



Downloaded from  
Dzavneslita.suwin

For more information please visit <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



© 2020

Printed on 12/20/2020

**Корнепло́д** — часть растения, запасаящая питательные вещества, чаще всего ассоциированные с корневой системой, откуда первая часть названия. Плодами не являются, вторая часть названия биологически некорректна, но традиционна. В сельском хозяйстве корнеплодами называют как специально выращиваемые ради мощных сочных подземных органов растения, так и те части, которые собственно заготавливаются и употребляются в пищу и на корм животных. В формировании корнеплодов участвуют главный побег (базальная часть), гипокотильи главный корень растения.



**Формирование корнеплодов характерно для двулетних растений из семейств:**

**Капустные** (репа, редька, брюква, турнепс)

**Зонтичные** (морковь, петрушка, сельдерей, пастернак)

**Астровые** (цикорий, скорцонера)

**Значительно реже корнеплоды формируются:**

**у однолетних (например, редис)**

**у многолетних (например, катран из семейства Капустные)**



Корнеплоды требовательны к влаге. Хорошие их урожаи получают на плодородных рыхлых почвах, особенно с искусственным орошением. В корнеплодах накапливаются сахара (сахарная свёкла, брюква), инулин(цикорий), крахмал (катран), минеральные соли, витамины (морковь, репа, редис). Используются в пищу в варёном, тушёном и сыром виде, их сушат и консервируют. Важный компонент сочных кормов сельскохозяйственных животных.





## К корнеплодам относятся следующие овощные культуры:

- свекла (буряк, бурак)
- морковь
- репа
- редис
- редька (европейская редька)
- турнепс (кормовая репа)
- пастернак (полевой борщ)
- сельдерей
- петрушка
- арракача
- брюква (калега, бухва, шведская репа)
- лоба (маргеланская редька, лобо, китайская редька)
- мака перуанская (клоповник Мейена, перуанский женьшень)
- скорцонера (козелец испанский, черный корень, сладкий испанский корень)
- овсяный корень (козлородник пореелистный, трагопогон, белый корень, сальсифи)
- дайкон (японская редька, белая китайская редька, байлобо, мули, сладкая редька, белый редис)



# Хранение корнеплодов

На хранение отбираются только здоровые, очищенные от грязи, земли корнеплоды. Режим хранения корнеплодов мало чем отличается от режима хранения картофеля.

Оптимальная температура воздуха в хранилище для корнеплодов должна быть в пределах  $+1$   $+3$  °С, поэтому корнеплоды можно хранить в одном помещении с картофелем.

Столовая свёкла, брюква, редька может храниться в закроме, а можно сложить их в ящики. Репа, корневая петрушка, морковь, корневой сельдерей, хрен хорошо сохраняются в штабеле, если переслоить их влажным песком.

Размеры штабеля могут быть различными, исходя из количества и размера корнеплодов. Корнеплоды укладываются головками наружу, пересыпаются влажным песком так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Песок должен быть чистым.

Корнеплоды можно хранить в ящиках, также пересыпанные сверху песком. Но песок есть не у всех, да и ящики с песком очень тяжелы, поэтому есть еще один способ хранения корнеплодов.

Хорошо сохраняются корнеплоды в обычных полиэтиленовых мешках с небольшой емкостью 30 – 50 литров. Такие мешки и поднимать не тяжело, и количество корнеплодов не велико, на случай, если попадется больной корнеплод, и микроклимат в этом объеме мешка получается оптимальный. Корнеплоды дышат, влажность воздуха остается постоянной, излишки влаги испаряются через верх мешка. Мешки с овощами устанавливаются вертикально, сверху мешок можно рекомендуется не завязывать. Однако есть вариант хранения, в котором, наоборот, рекомендуется закрывать или завязывать пакеты герметично. Я так хранила и морковь, и свеклу, все сохранилось до весны в лучшем виде



**КОНЕЦ**