

Корнеплоды



Downloaded from
Dzavneslita.suwin

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



Attribution-NonCommercial-ShareAlike

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 $+1 \text{ } ^\circ\text{C}$ $+3 \text{ } ^\circ\text{C}$, 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