

Kartof mühüm kənd təsərrüfatı bitkilərindəndir. Dünyada çəltik, buğda və qarğıdalı ilə yanaşı ən çox istehsal olunan bitkiçilik məhsuludur.

Kartof yumrularının tərkibində 25 % quru maddə, o cümlədən 14-22% nişasta, 1,4-3% zülal, 1% sellüloza, 0,2-3% yağ və 0,8-1% digər minerallar vardır. Kartof – S və B (B₁, B₂, B₆) quru vitaminləri ilə zəngindir. Eləcə də onda karatinlər, PP və K vitaminləri də çoxdur.

Kartof müxtəlif formalarda istifadə olunan məhsuldur. Tərkibindəki əhəmiyyətli maddələrə görə o insanlar üçün mühüm qidadır. Onu ikinci çörək adlandırırlar. Avropalılar kartofdan 200-dən artıq yeməklər hazırlayırlar. Kartof həmçinin heyvanlar üçün yaxşı yemdir. Onun tərkibində 83-97% həll olunan üzvi maddələr vardır ki, bu da bitki yemlərinin içərisində ən yüksək göstəricidir.

Yem məqsədilə kartof yumruları çiy və bişmiş formada, eləcə də silos şəklində onun yerüstü yaşıl hissələri (yarpaq və gövdəsi) istifadə olunur. Lakin, əhəmiyyətli məhsulun itkisiz yığılıb istifadə olunmasında bir çox problemlər vardır.

Azərbaycanda kartof demək olar ki, bütün bölgələrdə, təsərrüfat və həyatıyanı sahələrdə əkilir. Lakin ən çox dəyərə şəraitində ənənəvi kartofçuluq rayonları olan Gədəbəydə, Şəmkirdə, Tovuzda, Qusarda, Cəlilabadda, Lerikdə, Yardımlıda və s. rayonlarda əkilir.

Son illərdə daxili bazarın tələblərinə uyğun olaraq fermerlər aran rayonlarda suvarılan torpaqlarda da kartofçuluqla məşğul olurlar. Nəticədə keyfiyyətli məhsul istehsal olunaraq ölkə əhalisinin tələbatı əsasən ödənilir. Cəlilabadda və digər rayonların fermerləri artıq bir ildə iki dəfə məhsul almağa nail olurlar.

Təbii ki, məhsul istehsalı artdıqca onun saxlanması və il boyu bazarın təmin olunması işinin təşkili heç də asan deyildir. Hələ kallektiv təsərrüfatçılıq dövründə respublikanın əksər təsərrüfatlarında çox hallarda istehsal olunan məhsulun 70-80% -i satılırdı, qalan hissəsi isə keyfiyyətini itirdiyinə görə itkiyə gedirdi, yaxud yem kimi mal-qaraya verilir. Ona görə də fermerlərə kartofun saxlanması üsullarının öyrənilməsi çox vacibdir.

Məhsulun düzgün saxlanması və ölkə əhalisinin payız-qış, eləcə də erkən yaz dövründə kartofla təmin olunması üçün fermerlər aşağıdakı

saxlama qaydalarından istifadə etməlidirlər. Kartof yumrularını iki formada saxlamaq olar:

1. Müvəqqəti – sahədə;

2. Daimi-anbar və xüsusi yerlərdə (zirzəmilərdə);

Kartof yumrularında orta hesabla 75% su vardır ki, bu da onun çox asan xarab olmasına səbəb olur. Ona görə də, kartofun saxlanması üçün müəyyən olunmuş temperatur, nəmlik və hava rejimi gözlənilməlidir. Əks halda məhsulun itkisi ilə yanaşı, onun tərkibində kimyəvi və bioloji dəyişkənlik baş verir. Saxlama dövründə ilk 1-1,5 ay ərzində kartof yumrularında intensiv tənəffüs və rütubətin buraxılması prosesi gedir.

Kartofun daimi anbarlarda saxlanması.

Bütün hallarda bilmək lazımdır ki, kartofun uzun müddətli saxlanmasını təmin etmək üçün onun tam yetişməliyi ilə yanaşı, yığımdan sonra yumrular torpaqdan təmizlənməli və çeşidlənməlidir. 30-70 qramlıq yumru toxum, 70 qramdan artıq olanlar ərzaq üçün ayrılır. Bakteriya və göbələk xəstəliklərinə tutulan eləcə də, mexaniki zədə almış məhsulun uzun müddətli saxlanmaya qoyulması məsləhət görülmür və yem kimi istifadə olunması məqsədsəuyğundur.

Azərbaycan şəraitində fərdi qaydada çalışan və ildə 100-150 tona qədər kartof məhsulu götürən fermerlərin təbiidir ki, iri tutumlu xüsusi anbarlar tikməyə imkanları yoxdur. Bununla yanaşı kənd rayonlarında mövcud anbarlardan mərkəzləşmiş qaydada (bir neçə fermer) istifadə edə bilər və xüsusən toxumluq materialın saxlanılmasında bu çox əhəmiyyətlidir:

Bu zaman aşağıdakı hazırlıq işləri həyata keçirilməlidir:

- Anbar təmir olunmalıdır;
- İçərisi bölmələrə ayrılmalıdır;
- Kartof yumruları tökülən yerlərdə xüsusi taxta altlıqlar (şülər) düzülməlidir ki, kartof yerə dəyməsin və altından hava axını keçə bilsin;
- Anbarda sını havalanma (ventilyasiya) sistemi qurulmalıdır;
- Təmir işləri başa çatdırıldıqdan sonra anbar təmizlənməli, 40%-li formalin məhlulu ilə dərmanlanmalı və kükkürd qazı ilə (50-60 qr 1 kubmetrə) fumiqasiya olunmalıdır.

Belə anbarlarda məhsul qablaşdırılmış şəkildə-konteyner və tor kisələrə yığıldıqda daha yaxşı saxlanılır.

Kartofun müvəqqəti anbarda saxlanması.

Kartof yumrularını anbarsız şəraitdə də saxlamaq mümkündür. Dünyada, eləcə də, Azərbaycanın ənənəvi kartofçuluq rayonlarında bu üsul tətbiq olunur. Yəni, məhsul xüsusi hazırlanmış xəndək və quyulardan istifadə etməklə saxlanılır.

Tığlar

Bunun üçün yeraltı suları 2-3 m dərinlikdə olan nisbətən hündür, küləkdən qorunan sahə seçilir. Torpağın üst qatı hamarlanır, 1m dərinlikdə 1m enində xəndək- quyru qazılır və məhsulun miqdarından asılı olaraq uzunluğu müəyyən olunur.

Xəndəyin dibində ortadan xəndək boyu üçbucaq şəklində borular qoyulur. Onların ucları xəndəyin yanlarından maili kənarə çıxarılır. Xəndək boyu borunun üzərinə hər 3-5 m-dən bir hava boruları da qoyulur. Sonra küləş döşənilir və təmizlənmiş, çeşidlənmiş kartof yumruları 1-1,5m hündürlükdə piramida şəklində yığılır.

Sonra üstü 15-20 sm qalınlığında küləşlə və 20-25 sm qalınlığında torpaqla örtülür. Şaxtalar düşəndə tığın üstü əlavə torpaq qatı ilə örtülməlidir. Yağış sularının quyuya axmasının qarşısını almaq üçün quyunun ətrafında 1,5 m aralıqda xəndək qazılmalıdır. Tığın torpağını küləkdən qorumaq üçün onun üstü cırıp ilə örtülməlidir.

Xəndəklər.

Azərbaycanın dağ və dağətəyi rayonlarında yeraltı suları dərin olan yerlərdə bu üsuldən istifadə etmək olar. Bunlar müxtəlif olur. Daha səmərəlisi alt hissəsindən hava cərəyan edən xəndəklərdir.

Xəndək 60-70 sm dərinlikdə, 1 m enində qazılır, onun dibinə hər iki yandan 20 sm hündürlükdə daş və ya ağac qoyulur. Sonra üstünə taxtadan sipərlər düzülür və 3-5 sm qalınlığında küləş səpilir.

Xəndəyə yığılan kartofun səviyyəsi yerin səthi ilə bərabərləşdikdə xəndəyin üzəri 15-20 sm ot və ya küləşlə, sonra isə 20-25 sm qalınlığında torpaqla örtülür. Çalışmaq lazımdır ki, örtüyün üstü yarımdairə şəklində olsun və xəndəyin hər iki tərəfindən 50 sm kənarə çıxsın. Bu yağış sularının xəndəyə tökülməsinin qarşısını alır.

Belə xəndəklər daha geniş müasir qaydalarda qurula bilər və kartofdan başqa çuğundur, kök, kələm və s. tərəvəz məhsullarını da saxlamaq olar.

Ümumiyyətlə, yerli torpaq-iqlim şəraiti nəzərə alınaraq quyu qazılarda göstərilən ölçülər artırıla və ya azaldıla bilər, örtük materialı kimi küləşdən başqa digər yerli materiallardan istifadə oluna bilər.

Toxumluq kartofun saxlanması daha çox diqqət tələb edir. Erkən yazda tiğlarda və anbarda havanın hərərəti maksimum aşağı salınmalıdır. Əkinə 10-14 gün qalmış kartof yumrularına ventilyasiya yolu ilə isti hava kütləsi (15⁰-20⁰ S) vurulur və ya günəşdə gəyərənə qədər saxlanılır. İsti hava toxumluq kartofda gözcüklərin əmələ gəlməsini sürətləndirir, ərzaq üçün saxlanılan kartoflarda isə şəkərin nişastaya çevrilməsinə köməklik edir.

Yadda saxlamaq lazımdır ki:

- ✓ Kartof saxlanılan (xüsusən ərzaq üçün) bütün növ yerlərdə tam qaranlıq mühit yaradılmalıdır;
- ✓ Suvurma şəraitində becərilən və tez yetişən kartof sortları saxlanmaya davamsızdır;
- ✓ Uzun müddətli saxlanmaya əsasən dəmyə şəraitində becərilən, gec yetişən və qalın qabığa malik kartof sortları daha əlverişlidir.
- ✓ Məhsulun yığılı və daşınması zamanı çalışmaq lazımdır ki, zədələnmə faizi az olsun.

Layihə Dünya Bankının vəsaiti ilə Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Kreditləri üzrə Dövlət Agentliyi tərəfindən maliyyələşdirilir

İcraçı: Şəki Regional Məsləhəti Mərkəzi MMC
Ünvan: Şəki, Yemçilik müəssisəsinin ərazisi.

Tel/Faks: (+994 177) 5-12-51/ 5-07-28.



Azərbaycan Respublikası
Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi
Yanında Kənd Təsərrüfatı
Kreditləri üzrə Dövlət
Agentliyi



Şəki Regional Məsləhət
Mərkəzi MMC

İkinci Kənd Təsərrüfatının İnkişafı və Kreditləşməsi Layihəsi

KARTOFUN SAXLANMA QAYDALARI



ŞƏKİ-2007