



POLJOPRIVREDNA STRUČNA SLUŽBA KIKINDA DOO

23300 Kikinda, Kralja Petra I 49

Telefoni/fax: 0230/22-961, 22-753, 21-120, 21-121, 22-374

E-mail: psskikinda@psskikinda.co.rs

PIB: 100579586, Matični broj 08217173

ž.r. 165-4830-08

Broj: 2/2016

Dana: 20.10.2016.

Складиштење и чување пољопривредних производа

Складиштење и чување пољопривредних производа након убирања плодова са производних парцела није једноставан и лак посао. Ако том послу приступимо квалитетно и на време нећемо имати проблем да сачувамо плодове током периода чувања. Ускладиштене производе нападају бројне врсте инсеката, неколико врста гриња, глодари и птице. Најзначајнији од свих су инсекти.

Подсећамо пољопривредне произвођаче о превентивним основним мерама заштите ускладиштених производа односно шта треба да ураде пре уношења нове робе у складиште:

1. Складишни простор треба да је хладан, сув и да се лако проветрава
2. Складишни простор испразнити – остатке старе хране изнети из просторије
3. Складишни простор детаљно очистити од паучине и прашине
4. Складишни простор прегледати и затворити све отворе, пукотине и удубљења
5. Складишни простор дезинсекovati две до три недеље пре уношења новог производа – употребити један од инсектицида који је регистрован за ту намену нпр. Actellic-50.

Обавезно у складиште унети здрав и сув пољопривредни производ. Када је проценат влаге у производу низак, онемогућено је размножавање и развиће инсеката у складишном простору.

Током чувања ускладиштених пољопривредних производа значајна мера је стална контрола појаве инсеката, контрола пораста температуре и влаге. Ускладиштене житарице требало би чувати на температури испод 20°C, а зрно би требало да садржи највише 13% влаге.

Живанка Шпирић, дипл. инг.