

中图分类号: S532; S532.093 文献标识码: B 文章编号: 1672-3635(2007)05-0306-01

马铃薯贮藏窖的建设及窖藏技术

黄先祥¹, 伊秀锋², 曾世华², 段湘妮²

(1. 新疆尼勒克县农业开发办, 新疆 尼勒克 835700; 2. 尼勒克县农业技术推广站, 新疆 尼勒克 835700)

近年来, 随着马铃薯产业的不断发展, 马铃薯种植面积也越来越大。马铃薯种植的需求也随之增加, 马铃薯单位面积用种量大, 远距离运输又增加生产成本, 因此, 马铃薯贮藏很关键, 近年来根据我区气候特点开展了马铃薯窖藏及窖的建设方面的一些技术探索, 供同类地区参考。

1 贮藏窖的建设

选择地势较高、平坦、向阳、干燥、交通方便的地方建窖。

1.1 规划设计

根据地形地势和贮存能力进行规划设计建窖数量及位置。窖的位置为东西走向, 东西长80~100 m, 南北宽6 m, 窖中间留1 m走道, 两边堆放3排以30 kg为标准的网袋包装的马铃薯。根据我们的经验选择地下式菜窖建设, 温度比较稳定, 易控制, 越冬安全, 因为我区冬季气温最低在-30左右, 持续时间一个多月, 所以冬季保温是关键。设计按地下式, 砖墙体, 2.4墙, 每5 m处砌3.7墙垛, 为屋架顶柱, 每5 m中间留一通风道, 从窖底通到顶, 窖底离墙体1 m距离建30 cm×20 cm的一条槽与通风道连通, 形成通风排气系统, 顶部处理为人字形木屋架, 屋面板盖顶, 上加苇板, 炉渣保温层20 cm厚沙浆抹面, 两毡三油封顶。窖顶离地面1.2 m, 窖内深度2 m。地面外墙体2个通风道中间安一个30 cm×40 cm的双层窗户, 作为调节气窗。

1.2 建设

采取挖掘机挖坑, 人工修平, 规格达标, 下地

基50 cm深, 地基上加底圈梁, 以防地基下沉, 然后人工沙浆砌砖为2.4墙, 一面勾缝而靠土墙的一面要填实, 门一般留在北面, 规格为2 m×2 m, 里外两道门, 间距1.5 m, 顶部为彩钢人字顶, 便于出入窖, 每个窖建2道门, 窖外的道路与窖平行, 低于路面50~80 cm, 窖外四周处理好排水, 防止水流入窖内, 窖顶的处理按设计规格进行, 窖内铺干净的细沙5~8 cm厚, 中间走道铺1 m水泥板, 6~7月建好窖, 将窖内打扫干净通气、备用。

2 马铃薯的贮藏

定做或购买装30 kg的网袋为包装用袋。用生石灰四周撒施消毒, 或以120 m³用500 g高锰酸钾兑700 g甲醛溶液熏蒸消毒。窖外准备一块场地, 搭凉棚为马铃薯入窖前堆放晾晒。

9月下旬10月初, 马铃薯完全成熟后采挖, 作为种薯适当晚收, 严格精选, 分类包装, 袋装种薯, 从大田地运回到窖外场地堆放3~5 d后分品种入窖, 按井字架堆码, 作种用可码8层, 蔬菜用码10层, 码5 m左右留40~50 cm的通道在窗户下面, 便于开闭窗户和通气, 从一头入窖, 中间留1 m走道, 便于手推车进出。

门口两边留一定空间, 便于以后翻拣用地, 窖的贮存量为容积×2/3×600 kg。

分批入窖, 整齐堆放, 种薯和菜用薯分开。严格把好质量关, 病薯、坏薯一律不入窖。

入窖后要将温度计挂在窖内, 每个窖挂8~10个, 定时观察记录以保持贮藏所要求的温度, 通常用开启门窗的方法来调节温度。

入窖时温度8~10℃, 湿度在80%左右, 冬季窖温2~4℃, 湿度85%左右。为节约成本, 翻窖和选种两项工作一般在1月底2月初同时进行。

收稿日期: 2007-04-03

作者简介: 黄先祥(1960-), 男, 高级农艺师, 主要从事农业技术推广工作。