



مطويات المركز الفني للبطاطا



الخرن التقليدي للبطاطا الفصلية

طريق الجديدة - 2031 السعيدة - تونس
الهاتف : 213 71 649 540 / 71 649 213 - الفاكس : 71 649 311 (216)
البريد الإلكتروني : Email : ctpt@email.ti.tn



1 - توطئة



خزن البطاطا الفصلية بالطريقة التقليدية عملية مألوفة في بلادنا يلجأ إليها المنتجون عندما تتراجع الأسعار بسبب وفرة العرض في فترة ذروة الإنتاج. يكون الخزن عادة في شكل أكداص متفاوتة الأحجام مغطاة بالتبن أو الأعشاب الجافة أو الطحالب البحرية (algues) وسط الحقول أو تحت الأشجار أو داخل مباني محمية.

يلاحظ عادة نقص في وزن المخزون بنسبة هامة وتدنّي جودته من جرّاء إصابته بالسوسة والتعفنات الجافة أو الطرية.

2 - كيفية الحدّ من النقص في الوزن وتدنّي الجودة عند الخزن

- يمكن التقليل من نسبة الإصابة بالسوسة والتعفن أثناء الخزن باتباع النصائح التالية :
- ♦ التحضين الجيد حتى لا تتعرض الدرنات للإصابة بالسوسة والملديو وكذلك الاخضرار.
 - ♦ التأكد من نضج قشرة الدرنات قبل الشروع في عملية التقليل.
 - ♦ الحرص على تقليل المدة الفاصلة بين آخر دورة ري وبداية التقليل.
 - ♦ المحافظة على الرطوبة في التربة حتى نهاية التقليل لتفادي تشقّق الأرض.
 - ♦ القيام بالتقليل في الصباح الباكر أو بعد الظهر.
 - ♦ إجتناّب تعرّض المحصول لأشعة الشمس عند التقليل والحرص على نقله في الإبان إلى مكان الخزن المؤقت.



- ♦ إجتناّب خدش (blessures) الدرنات أثناء تقليل المحصول وتجميعه ونقله.
- ♦ الحرص على إنهاء عملية التقليل في أقصر مدة ممكنة.
- ♦ فرز الدرنات المصابة بالسوسة والمتعفنة عند التقليل والعمل على

إتلافها (destruction) بعيداً عن الضيعة
إمّا بالحرق أو بالرّدّم.

◆ اجتناب استعمال الجهاز الخضري لتغطية المحصول أثناء النقل من الحقل إلى مكان الخزن المؤقت.

3 - كيفية الخزن بالطريقة التقليدية



تتم عملية الخزن على مرحلتين متتاليتين :

أ - **خزن مؤقت**: يخزن المحصول بصفة مؤقتة

حتى نهاية عملية التقليع في مكان محمي من أشعة الشمس ومهوى لمدة لا تتعدى عشرة أيام.

أثناء هذه الفترة ينصح بمداواة المحصول ضد السوسة إذا فاقت نسبة الإصابة 1% عند التقليع.

ب - **خزن نهائي** : إثر الخزن المؤقت يقع الفرز

من جديد وبصرامة (severe) ثم يشرع في خزن المنتج السليم فقط في شكل أكداس لا

يفوق عرضها وارتفاعها المتر الواحد منفصلة عن بعضها البعض بمسافة متر على الأقل

لضمان التهوية والمراقبة مع الحرص على :

- مداواة المخزون بمبيد ضد السوسة.
- تغطية المحصول بطبقة من الطحالب البحرية أو التبن أو الأعشاب الجافة يفوق سمكها 30 سم.
- مداواة التبن أو الأعشاب الجافة المستعملة للتغطية بمبيد ضد السوسة.



• **المراقبة الدورية للأكداس طيلة فترة الخزن.**

• إعادة الفرز والمداواة في صورة ظهور حشرات السوسة أو انبعاث رائحة كريهة في محلات الخزن.

ملاحظة هامة : لا يجوز استعمال الجهاز الخضري لتغطية المحصول عند الخزن

وخاصة إذا كان مصابا بالسوسة أو الملديو.

4 - الشروط التي يجب أن تتوفر في محلات الخزن



يشترط في المحل المعد للخزن النهائي أن يكون :

- محميًا ومعزولاً حتى لا يتأثر بدرجات الحرارة الخارجية التي تكون مرتفعة جداً طيلة فترة الخزن (جوان - جويلية - أوت).
- مهوى لتزويد الدرنات بالأوكسجين الذي تحتاجه للتنفس وكذلك لتصريف (evacuation) كميات غاز الكربون (CO2) والحرارة وبخار الماء التي تفرزها عملية التنفس.

ويحبذ أن يكون موجهاً نحو الشرق حتى لا يكون عرضة لأشعة الشمس الحامية المتأتية من الغرب بعد الظهر.

مع التأكيد على تنظيف وتطهير المحل قبل شروع في عملية الخزن.

ملاحظة :

للتמיד في فترة الخزن التقليدي بالنسبة للبطاطا المعدة للاستهلاك يمكن استعمال مادة مانعة للتبیت (stopgerme) وينصح عندئذ بعزلها عن البذور الذاتية المعدة للزراعة الأخر فصلية.



قائمة المواد المانعة للتبیت المرخص باستعمالها عند الخزن

المادة الفعالة	الاسم التجاري	كمية الاستعمال
Chloroprophame 1%	STOPGERME S	1 كلغ/طن
	NEOSTOP	