SOĞAN HASADI VE DEPOLAMA

HASAT

Yapraklarda yeşillenme görüldüğü andan itibaren uygun olduğu durumda maleik hidrazit uygulanabilir. Allirem (0,8-1 lt/dekar) ve Royal maleik hidrazit (0,9-1,2 lt/dekar) her bir dekar için 50 lt su ile karıştırılıp beraber uygulanabilir. Uygulama için doğru zaman yeşil yaprakların %20 si öldüğü zaman ve soğan bulblarının kahverengi/sarı renkli, kuru kabuğa sahip olduğu zamandır. Tek ekin kullanılacağı zaman maleik hidrazit kullanılmalı ve uygulamadan sonra tekrar büyümenin olmamasına dikkat edilmelidir. Yeşil yapraklar soğanları kaldırmadan veya kaldırma esnasında toplanabilir. Soğanlar ya hemen kaldırılır ya da kuruması için tarlada birkaç gün bırakılabilir. Fakat havanın yağışsız ve güneşli olduğundan emin olunmalıdır.

DEPOLAMA

Kademeli kurutma çok yüksek sıcaklıkta olmamalıdır. Soğan kalitesinin zarar görmemesi için depolama esnasında oldukça fazla dikkat gerekmektedir. Her yıl hasat döneminde yaşanabilecek zorluklar vardır bunun için ekstra dikkat gerekir. Bu konuda genel tavsiye; kurutma işlemi çok yüksek sıcaklıkta yapılmamalıdır.

BAŞLICA DEPOLAMA EKİPMANLARI

Kılavuz: Havalandırıcı kapasitesi 150 m^3/m^3 soğan/saat; bu yaklaşık 5,5 Kw/vantilatör/100 ton soğan. Yığınlar 3,5m den yüksek olmamalıdır. Depolama esnasında yığınlar daha yüksek olursa vantilatör kapasitesi yetersiz kalır. Isıtma kapasitesi: 60,000 Kcal/100 ton.

HASAT

Sadece üstteki rüzgar ile kurumuş soğanlar hasat edilir. Band içinde kurutup depoya getirilir. Nemli ortamda kalan soğanlarda neck rot(mantar) ile çürüme riski artar.

Neck Rot (mantar) 22-25^{0}C de büyür

Bu mantarın oluşumu genellikle kurutma işlemleri sırasında görülür. 22-25^{0}C de mantar yapraklarda oluşur ve hemen bulblara bulaşır. Bu yüzden yeşil yapraklı soğanların en iyi depolama sıcaklığı 30^{0}C dir. Soğanlarda sıvılaşma görülmemesi için ısıtma işlemi mümkün olduğu kadar çabuk yapılmalıdır. İçerideki hava sıcaklığı 30^{0}Cden yüksek olmamalıdır.

İdeal şartlar ve depolama koşulları 4 aşamadan oluşur:

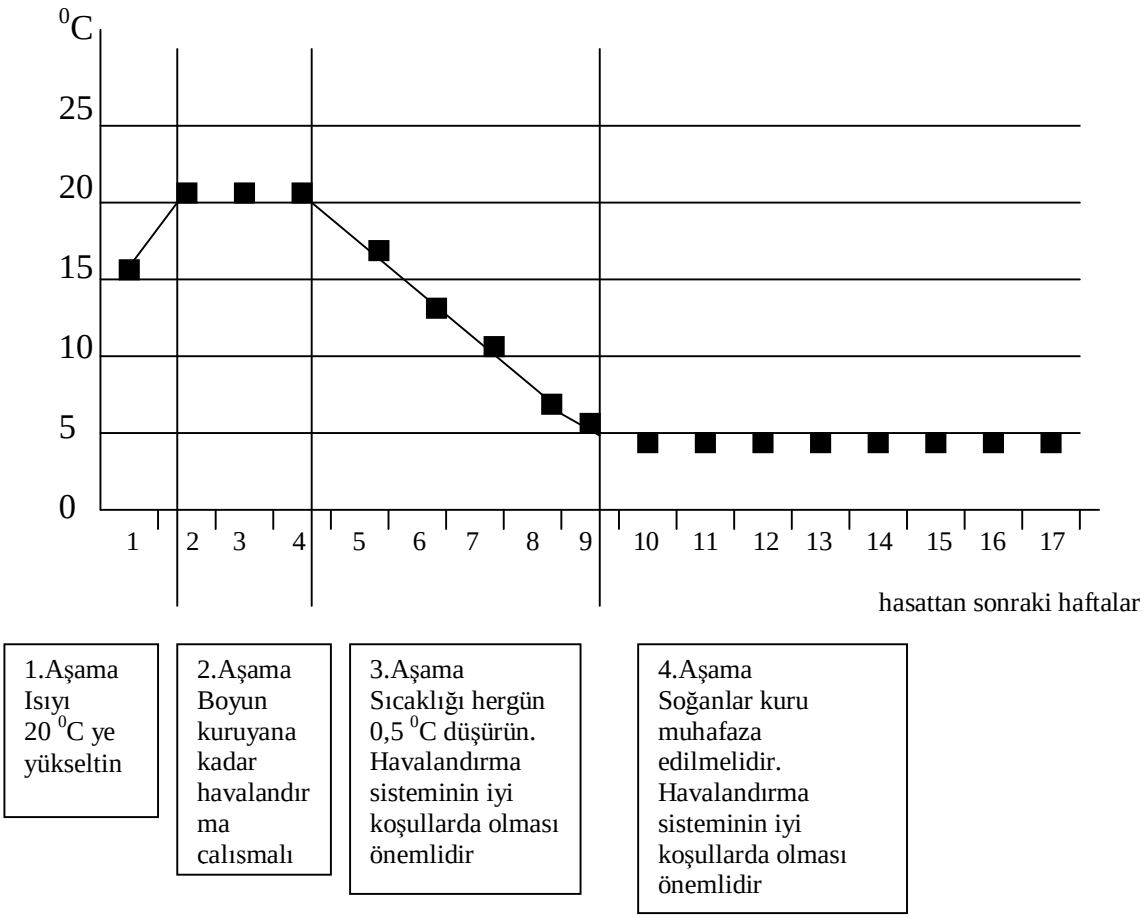
1. Aşama : Kurutma aşaması; kademeli ısıtma

Olgunlaşmış soğanlar depoya geldiği zaman dışarıdaki hava ile havalandırılmalıdır. Daha sonra ürün sıcaklığını 20^0C de kademeli olarak sağlamaya çalışılmalıdır. Neck rot riskinin olduğu durumlarda sıcaklık hemen 30^0C ye yükseltilmelidir, risk yaratan 22-25^0C aşaması hızla geçilmelidir.

2.Aşama : Sıcaklığın muhafaza edilmesi
Bu aşamada tüm bulblar kurutulmalıdır. Havalandırma sistemi içerideki veya dışarıdaki hava ile sürekli çalışmalıdır. Bu aşama boyun parmaklar arasında sarılmayacak hale geldiği ve boyun açılmaya başladığı zaman durdurulabilir. Rutubet olmamalıdır.

3.Aşama : Kurutmadan sonra sıcaklığın düşürülmesi
Sıcaklık 20^0C den her gün 0,5^0C düşürülmesi ile azaltılır. Eğer 30^0C sıcaklığa ulaşılmışsa 20^0Cye gelene kadar her gün 1^0C düşürülebilir. Dışarıdaki hava ile havalandırma sisteminde (daha az nem içerir) ürün sıcaklığından 3^0C aşağıda olmalıdır. Akşamüstü ve gece havalandırma içerideki hava ile yapılmalıdır. Havalandırma her 3 saatte 15 dakika veya her saat başı 5 dakika çalıştırılır. Soğanların sıcaklığı günlük hava sıcaklığının altına düşmemelidir. Ayrıca ürün sıcaklığı 5-6^0C nin altına düşmemelidir. Dışarıdaki sıcaklığın artması durumunda problem yaratabilir.

4.Aşama : Depolama periyodu; kurutma işlemi soğutmadan daha önemlidir
Kurutma işleminden sonra havalandırma ilk 6 hafta günde 8-9 saat açık tutulmalıdır. Bu aşamadan sonra günlük 4 saat yeterlidir. Üründe problem yaratacak sıcaklık değişikliklerinde içerdeki hava ile havalandırma uygundur.



Depolama aşamasında yığınların kontrolü;
Amaç soğanların kuru şekilde muhafaza edilmesi olmalıdır. Nem veya rutubet soğanların kalitesini düşürür.