



Supported by The Prince Sadruddin
Aga Khan Fund for the Environment (PSAKFE)

Potato storage

Анборхонаи картошка



Supported by The Prince Sadruddin
Aga Khan Fund for the Environment (PSAKFE)

Str; Lenina 32, Khorog,
GBO, Tajikistan

TEL: (+992) 935827227

E-mail: csit.tj@gmail.com

To achieve successful storage of tubers in a passive storage, the most important aspects to consider are temperature, ventilation, air circulation, under-ground contact, moisture, and insulation of doors and roof area. Other important aspects of storage include post harvest handling techniques. By making small adjustments to existing potato storages, and paying attention to these factors when constructing new storages, losses to stored tubers can be greatly reduced leading to more income for farmers and greater availability of staple foods during winter months.

Different produce and varieties will store better and for longer periods at different temperatures. Inside the storage for the first two weeks the potatoes will release a significant amount of heat that should be vented and the potatoes cooled fairly rapidly. This extra ventilation required during the first weeks of storage should be accounted for in the design of the ventilation system, with the ability to lower the ventilation rate during the remainder of the storage period. Most varieties of table potatoes will do well in temperatures of around 5 degrees C. They should never be allowed to freeze and the relative humidity should be maintained around 90-95%.

Potato release humidity and CO₂ during storage, this should be vented through good air circulation with exchanges of fresh air. The storage building should be constructed so as to allow for circulation of air throughout the pile. This is often accomplished by piling potatoes no deeper than six feet with ventilation at least from the top and bottom of the pile.

During harvest, potatoes should be kept without washing having rubbed some of the dirt off during harvest. They should be handled gently to avoid bruising and cuts and tears to the skin. Diseased potatoes should

not be stored but used immediately or composted. Don't bring severely frosted, chilled or diseased potatoes into storage. The greatest amount of shrink occurs after harvest and before curing is complete. Harvested potatoes are skinned and there is no barrier to moisture loss until suberin is formed over the wounds. This initial storage period promotes wound healing (suberization) and skin set, which are critical for long-term storage quality of potatoes. The temperature, relative humidity and length of the curing period are determined by the condition of the harvested potatoes. High humidity (95%) during the curing period is critical to prevent excessive shrinkage and to promote wound healing. Mature, healthy potato should be cured for about two weeks at 50-60°F (10-15°C) and 95% relative humidity.

Барои ноил шудан ба нигоҳдошти хуби ғурра дар вақти захирасозӣ манбаи асосӣ ҳарорат, ҳавохурӣ, гардиши ҳаво, алоқаҳои зеризаминӣ, намӣ ва изолятсияи дарҳо ва бом ба шумор мераванд. Тахия памудани баъзе тағйиротҳо дар захирасозҳои мавҷудбудаи картошка инчунин диққати асосиро ба баъзе омилҳо дар сохтмони захирасозҳои нав, аз даст додани захираҳои ғурра метавонад ихтисор паванд, ки боиси дорро шудан ба даромади фермерон мебошад, ва ғайра аз ин боиси сарфакорона истифода бурдани маъсулоти хӯрокворӣ дар фасли зимистон мебошад.

Навъҳои мухталифи картошка дар захирасозҳо нағзгар ва ба мӯҳлати дароз бо ҳароратҳои гуногун нигоҳ дошта мешаванд. Дар даруни захирасозҳо картошка дар мулати як-ду ҳафтаи аввал аз худ гармиро мебароранд. Заминасоз бояд бо ҳавохурии суроҳ таъмин бошад, ки картошка

бояд дар муддати кӯтоҳ хунук шавад. Ин ҳавохурии иловагӣ дар давоми ҳафтаи аввали захира лозим аст, ки дар вақти лоҳиякашии системаи ҳавохурӣ ба ишобат гирифта шавад. Бисёрии павҳои картошка истифода бурдашуда дар ҳарорати то 5 с нигоҳ дошта мешаванд. Онҳоро бояд хунуки назананд, ва нисбатан намии онҳо бояд то 90-95% бошад. Картошка зимни нигоҳдошташав худ аз худ гази карбон ва намиро ҷудо мекунанд дар вақти нигоҳдошт. Захирасоз бояд бо чунин тарз сохта шавад, ки гардиши ҳаво аз ҳама ҷо гузарад. Одатан захирасозии картошка бояд чуқуртар аз шаш фӯт бошад, ки ҳаво бояд ҳаматарафа ба картошка дохил шавад.

Ҳангоми чамъоварии ҳосили картошка бояд пушта нашавад, чунки лояп пушта мешавад. Онро бояд покизакорона нигоҳ кунанд, ки ягон доғ ё захм бардошта набошад. Ҳаргиз картошкаи вайрон захира карда нашавад ва онро бояд ҳамзамон истифода баранд. Картошкаи хунукзадаро захира кардан мумкин аст. Чиннавиҳои аввали картошка якбора баъди чамъовари руҳ мемиханд, то он даме ки онҳо аз истифода мебароянд.

Картошкаи захиракардашуда пушти хуб дошта то он даме, ки вай захм набардоранд намиаи гум наменашавад. Даври аввали нигоҳдошти картошка мусоидат менамояд, барои табобат ёфтани захмҳои дар пушт буда, ки ин ба муҳлати дароз нигоҳдори ва сифати картошка таъсири манфӣ расонад. Ҳарорати нисбатан кам ва вайроншавии картошка аз аёми чамъоварии он иборат аст. Картошкаи расида ва саломат дар муддати ду ҳафта дар ҳарорати 50-60° F (10-15° C) ва намии 95 % бояд табобат карда шавад.