

SPIS TREŚCI

Wstęp	6
Przygotowanie plantacji do zbioru	12
Opryskiwanie hydryzdem kwasu maleinowego	12
Opryskiwanie fungycydami	15
Nawożenie i nawadnianie	17
Termin zbioru cebuli	19
Sposób zbioru cebuli	23
Zbiór dwufazowy	23
Zbiór jednofazowy	24
Dosuszanie cebuli	25
Dosuszanie w polu	26
Dosuszanie pod wiatą	28
Dosuszanie w tunelu foliowym	29
Dosuszanie w pomieszczeniach gospodarczych	30
Dosuszanie w przechowalni	31
Schładzanie cebuli	33
Warunki przechowywania cebuli	34
Temperatura	34
Wilgotność względna powietrza	35
Skład gazowy atmosfery	35
Cyrkulacja i wymiana powietrza	36
Składowanie cebuli z innymi warzywami	37
Higiena przechowywania	38
Sposoby przechowywania cebuli	39
Przechowywanie cebuli w skrzynkach w przechowalni	40
Przechowywanie cebuli luzem w adaptowanych budynkach	41
Przechowywanie cebuli w specjalistycznych przechowalniach	42
Przechowywanie cebuli w chłodni	48
Przechowywanie cebuli w kontrolowanej atmosferze	50

Wymagania technologiczne wobec przechowalni cebuli	51
Lokalizacja przechowalni	51
Typy przechowalni i wielkość komór	53
Konstrukcja budynku przechowalni i chłodni	59
Izolacja termiczna i paroszczelna	59
System wentylacyjny	62
System sterowniczy	70
Urządzenia chłodnicze	72
Wymagania jakościowe i przygotowanie cebuli do sprzedaży	73
Wymagania jakościowe	73
Przygotowanie cebuli do sprzedaży	76
Składowanie cebuli w opakowaniach	85
Transport cebuli przeznaczonej na rynek wewnętrzny i eksport	85
Odmiany cebuli przeznaczone do długiego przechowywania	87
Straty podczas dosuszania i przechowywania cebuli	89
Zaburzenia we wzroście, rozwoju i w czasie przechowywania cebuli	91
Choroby przechowalnicze cebuli	100
Literatura	106

