

Sibulköögiviljade kasvatamisel kasutatavad masinad Saagi koristamine, kuivatamine ja säilitamine

Priit Põldma



Eesti Maaülikool
Estonian University of Life Sciences

05.04.2022



Euroopa Maaelu Arengu
Fääranõustamine
Eestis on toetatud
maajätkumist



ERME (Prantsusmaa)
<http://www.erne-france.com/>

JJ.Broch ja ZOCAPI (Hispaania)
<http://www.jjbroch.com/>
<http://www.zocapi.com>



Kogu valik küüslaugu masinad
Küüslaugu seemnete ettevalmistus



E600 - küünne eraldaja 600-800kg/tunnis



E600 - laadimine kati

E600 - laadimine kotti

Kaks mudelit küünne eraldamiseks: E600 või E150

- Adjustable speed feeding belts, to adapt output...
- Soft splitting units, to avoid any damage...
- Hand finishing belt, for inspection and final splitting...
- Dirt suction units, for quality seeds...
- Grading drum, for further precise planting...



E150 - küünne eraldaja 150-200kg/tunnis

Kvaliteetsed küüslaugu küüned,
Tänu reguleeritavatele kummikattega lintidele ja pehmetele harjadele või sõrmedele...

ERME küüslaugumasinad
<http://www.erne-france.com/>



Koristamine

- ✓ Koristamine juuli - august (14.juuli 2013)
- ✓ Hilinedes väheneb kaubanduslik saak.
- ✓ Koristamisel lõigatakse juured ära, kuivatatakse ning seejärel lõigatakse pealsed.
- ✓ Varretüügas 3...5 cm.
- ✓ Masinkoristus kartuliraputi või vaokergitaja abil.
 - ✓ 80-100 h/ha + 100< h/ha juurte ja varte lõikamine



Koristusaeg on oluline



Optimaalsel ajal ja liiga hilja koristatud küüslaugud

Koristamine



Koristamine



✓ Masinkoristus kartuliraputi või vaokergitaja abil.

✓ 80-100 h/ha + 100< h/ha juurte ja varte lõikamine



Erme küüslaugukombain 2012 -Eestis

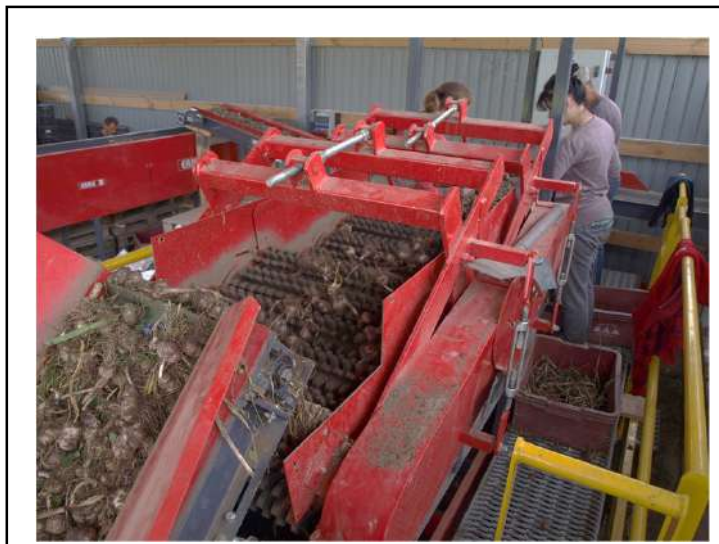


Erme küüslaugukombain 2017 -Eestis



Erme küüslaugukombain 2017 -Eestis









Küüslaugu kuivatamine Prantsusmaal



Küüslaugu kuivatamine Prantsusmaal





Hoiustamine

- ✓ Lühiajaliselt: hästiventileeritud kuivas ruumis, temp. < 18 C
- ✓ Pikaajaliselt: hoidlas temperatuuril -3...0 C.
- ✓ Õhuniiskus < 75 %



Hahkhallitus - peamine kahjustaja hoidlas

Saagikoristus

Ületalve säilitamiseks tuleb sibul koristada varakult, siis kui 40-50% pealsetest on kuivanud.

Aastavahetuseni säilitamiseks võib oodata, kuni kuivanud on 80-90% pealsetest.

Sibulad jäetakse pärast ülesvõtmist peenrale ning lastakse seal 1-3 nädalat päikese ja tuule käes taheneda.



KORISTUSTEHNOLOOGIA



Sibulapealsete lõikur



Sibula vaalu koristusmasin



Sibula laadur



Sibula laadur

Saagikoristus



Saagikoristus



Sibula kuivatamine ja sorteerimine

- Sibulaid tuleks enne hoiustamist kuivatada 15-30°C juures.
- Kuivatusõhu juurdevool peaks olema 200 m³/h tonni sibulate kohta.
- Järeлкуivamine 2 nädalat alaneva temp.-ga
- Seejärel sorteeritakse ja viiakse pikaajaliseks säilitamiseks hoidlasse.



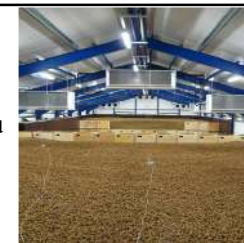
Tarbesibula säilitamine

Kaks säilitustemperatuuride vahemikku

1. +18...+20 °C, RH 50...65%
2. Algul +18, hiljem 0...-2 °C, RH 75...80%

Suurtootmises enamasti:

- Hoidla temp. kuni märtsini säilitamisel 0...2°C,
- kauem -2...0°C.
- Õhuniiskus 70-80%



celtic.nl



terrapoint.nl

Sibulapealsete eraldusliin



Store loader and receiving hopper



Lisaks uute masinate müüjatele tasub otsida ka kasutatud seadmeid, mis sageli on kordades odavamad, aga töö kvaliteet on sama.

Masinate ja seadmete järelturuga saab tutvuda vahendajate kaudu näiteks:

Hollandis www.duijndam-machines.com,

Rootsis www.andershornstein.se

rahvusvahelises müügikeskkonnas www.mascus.com.



Täna
tähelepanu
eest!

Kontaktid:
Priit Põldma
ppoldma@gmail.com
Tel: 50 66882