

# DESANOL® 741

## За градинарство и култури за закрити/открити площи за зеленчуци, плодове, цветя, растения, и силаж



[www.solaragro.eu](http://www.solaragro.eu)

DESANOL® 741 е регистрирана търговска марка на BASU - регистриран - Патентно ведомство Виена № 249548 - EU-Per. # 995 258 - Световна организация за интелектуална собственост и е регистрирано от Федералната служба по храните - Агенция за здраве и продоволствена сигурност Рег. ZVW 238/12, като помощно средство за растенията, индивидуално одобрено съгласно регламент 9a DGM 1994 - InfoXgen BIO AUSTRIA VO (EG) 834/2007 и измененията му.

### DESANOL® 741- за закрити/открити площи За градинарство и култури

#### Запазване и съхранение на храната

По принцип свежата храна трябва да се съхранява за възможно най-кратко време. Плодовете започват да мухлясват, а салатата – да вехне. За да се съхрани свежата храна за по-дълго биологичните процеси, причиняващи развалянето, трябва да се забавят.

За тази цел съществуват множество различни методи за консервиране. По своята същност те могат да бъдат разделени на биологични, химични и физични.

Етилена, който се отделя при зреенето на плодовете и зеленчуците, трябва да бъде отделен от особено чувствителните видове.

Плодове отделящи етилен са например ябълките, кайсиите, авокадото, бананите, крушите, сливите, кивито, мангото, пъпешите, нектарините, папаята, прасковите, сливите и доматиите.

Патладжаните, карфиолът, броколито, цикорията, грахът, зеленият фасул, краставиците, марулята, тиквата, морковите, чушките, магданозът, розата и дините са особено чувствителни към етилен.



#### Зеленчуците

Съхранението на повечето видове зеленчуци е безпроблемно. Обикновено те се съхраняват в хладилник в продължение на няколко дни. Това се отнася за марулята, спанака, чушките, доматиите, краставиците, граха, боба, къдравото зеле и други зеленчуци.

Кореноплодните и листните зеленчуци се съхраняват в хладилник в продължение на няколко седмици. Картофите трябва да се съхраняват на тъмно, сухо, проветриво и хладно, за да останат свежи и трайни в продължение на няколко месеца.

### Плодовете

Плодовете също издържат безпроблемно по няколко дни. Докато горските плодове трябва да бъдат охладени, цитрусовите плодове и зеленчуци трябва да се съхраняват на хладно, но не при хладилни температури.

Ябълките и крушите могат да се съхраняват в продължение на около 2 месеца на тъмно, проветриво и хладно място при 5 ° C. Бананите не понасят нито резки температурни колебания, нито температури под -2 ° C.

### Химични методи за консервиране

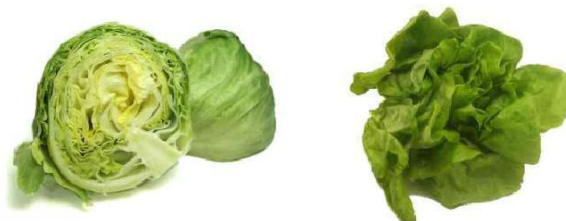
Химичните консерванти също предотвратяват развитието на микроорганизмите или възпрепятстват тяхното развитие. Те като цяло са забранени за производство на месни продукти, плодови сокове или млечни продукти.

### Физични методи за консервиране

Физичното консервиране издърпва водата от храната. Без вода гнилостните микроорганизми не могат да се развият, защото техният метаболизъм зависи от водата.

### Биологичен метод за консервиране

При биологичните методи за консервиране метаболизма на желаните микроорганизми ограничава растежа на нежеланите микроорганизми и микроби. Досега известни методи са млечнокисела ферментация и алкохолна ферментация.



В млечнокиселата ферментация, млечнокисели бактерии превръщат въглехидратите в млечна киселина, докато консумират наличния кислород в храната.

Киселината и липсата на кислород предотвратяват развитието на гнилостните бактерии.

Произведеният през алкохолна ферментация алкохол убива гнилостните организми, но най-ефективен, екологичен и икономичен е Desanol® 741

Desanol® 741 се основава на електро-активирана вода и пречи на растежа на нежелани гъбички, микроби и бактерии.

### Складови помещения за плодове, разсадници

Принципа му на действие не е до отстраняването на патогенните микроби, а до премахването на ферментацията и отравяне с плесени, т.е. дрожди и плесени.

Поради ниската чувствителност към вредители, особено в етапа на спори, трябва да се използва интензивно лечение. DESANOL® 741 се прилага чрез пръскане на мъгла, като по този начин дава възможност за намаляване на броя на бактериите. DESANOL® 741 се използва за хигиенизиране, както за съществуващи, така и при напреднало развитие на микроби.

Срещу DESANOL® 741 бактерии, вируси и гъбички, като например колиформи, E. коли, псевдомонади, ентерококи, клостридиум, кандида, легионела и т.н. не могат да развият резистентност.



DESANOL® 741 е натурален продукт за защита на растенията, не е опасен за пчелите и съответно е подходящ за биологична и екологична употреба.

**Обхват и приложение:**

DESANOL® се смесва с вода и се прилага директно чрез пръскане под формата на мъгла.

DESANOL® 741 може да се прилага на еднакви интервали (веднъж дневно) разтвор от 1% до максимум 15%.

|                      |               |         |
|----------------------|---------------|---------|
| Плодове и зеленчуци: | 5%-ен разтвор | (1:20)  |
| Растения:            | 4%-ен разтвор | (1:25)  |
| Цветя:               | 2%-ен разтвор | (1:50)  |
| Силаж:               | 1%-ен разтвор | (1:100) |

Отрязани цветя, които се използват в цветарството, обикновено се съхраняват в помещения с много висока влажност между 85-95%.

Тази влага гарантира, че загубата на вода от растението е сведена до минимум и по този начин то ще издържи възможно най-дълго.

В допълнение, съхранението е обикновено на много хладно от 2-4° C, така дишането и развитието на микроорганизми са силно забавени.

Не е обичайно съхранението на толкова студено на орхидеи, антуриуми, коледни звезди и гербери, тъй като тези растения са слабо чувствителни към хладна среда.

Премахвайте болните, гниещи и увредени цветя от помещението за съхранение. Винаги дръжте лампата на растенията включена, за да могат да произвеждат асимилиране.



Ако растението е било държано при по-хладни условия за определен период от време, трябва да се внимава постепенно да се върне към по-високи температури.

Мерките за избягване на контакт с етиленов газ, разбира се, също трябва да се вземат предвид.

Цветята не бива да бъдат съхранявани заедно с плодове и зеленчуци.

При зреене плодовете и зеленчуците произвеждат газа етилен. Това значително ускорява увяхването на цветята.

Слаб въздушен поток с достатъчно разстояние над цветята и в същото време ефективно изпаряване при ниска скорост на въздуха (възможно е с използването на PVC или текстилни тръби) гарантира, че по цветята и листата няма да се образуват капки.

Такива капчици конденз формират предпоставки за развитие на гъбички, които бързо ще доведат до пълна загуба на стоката. DESANOL® 741 помага да се избегнат тези проблеми.



Представено от:

**СОЛАР АГРО ЕООД**

1632 София, бул. Монтевидео № 66  
тел. 02 / 93 79 555, 0898 509 600; 0899 961 132  
e-mail: [solaragro.bulgaria@gmail.com](mailto:solaragro.bulgaria@gmail.com)  
[www.solaragro.eu](http://www.solaragro.eu)