

УЧЕТ УРОЖАЯ

- ▶ Уборка и учет урожая в полевом опыте — ответственные моменты и требуют при их проведении большого внимания, тщательности. Работа должна быть организована так, чтобы исключить возможность даже незначительных потерь урожая.
- ▶ За 1—2 дня до уборки опытного участка убирают защитные полосы. После уборки защитных полос результаты опыта становятся рельефно видимыми, и их желательно зафиксировать как в журнале, так и на фото.

- ▶ Урожай можно учитывать двумя методами.
- ▶ Сплошным, или прямым, методом учета, при котором взвешивают всю массу урожая с делянки. Этот метод более желателен и дает наибольшую точность. В применении к зерновым культурам сплошной метод учета называется учетом по обмолоту урожая со всей делянки.
- ▶ Косвенным методом учета, используемым при уборке урожая зерновых культур, прядильных и трав. В применении к этим культурам косвенный метод носит название учета по пробному снопу.

Характеристика качества урожая.

- ▶ Для зерновых хлебов, трав и некоторых других культур основным показателем качества продукции (зерна, сена) является **влажность**. Чтобы можно было сравнивать урожаи, полученные на разных делянках и вариантах, следует их массу приводить к одинаковой, стандартной влажности.
- ▶ Для определения влажности, засоренности и других показателей качества после обмолота в момент взвешивания берут с каждой делянки среднюю пробу зерна около 1 кг в стеклянные банки с притертыми пробками или в полиэтиленовые мешочки.

- ▶ Влажность и засоренность определяют одним из методов, предусмотренных стандартом на зерно, и выражают в процентах к сырой навеске. Урожай зерна, полученный при взвешивании, приводят к 14%-ной влажности и к 100%-ной чистоте по формуле:

- ▶
$$X = Y (100 - B) * (100 - C) / (100 - B1) * 100$$

- ▶ где X — урожай при 14%-ной влажности, ц с 1 га;
- ▶ Y — урожай без поправки на влажность, ц с 1 га;
- ▶ B — влажность зерна при взвешивании, %;
- ▶ $B1$ — стандартная влажность, %;
- ▶ C — засоренность зерна, %.

- ▶ Из других показателей качества зерна определяют массу тысячи зерен.
- ▶ Химическим анализом устанавливают содержание в зерне белка и крахмала. Для пшеницы озимой и яровой, кроме указанных показателей, определяют сырую клейковину в зерне и общую стекловидность в зерне.
- ▶ Важнейший показатель качества клубней картофеля — содержание крахмала — определяют поляриметрическим методом по Эверсу, а содержание витамина С — по Мурри.
- ▶ Для сахарной свеклы основной показатель качества — содержание сахара в корнях.
- ▶ Для подсолнечника показателями качества являются содержание жира в семенах и лущистость семян.
- ▶ В опытах с кукурузой важное значение имеют показатели вызреваемости початков по разным вариантам, средняя масса початка, масса 1000 зерен, соотношение массы стеблей, листьев и початков.