



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86736** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A01G 31/00
A01G 31/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08387	(72) Винахідник(и): Рихлівський Ігор Петрович (UA), Рихлівський Петро Антонович (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2014	(73) Власник(и): Рихлівський Ігор Петрович, вул. Веліканова, 5, м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька обл., 32316 (UA), Рихлівський Петро Антонович, вул. Вокзальна, 9/111, смт Глеваха, Васильківський р-н, Київська обл., 08631 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2014, Бюл.№ 1	(74) Представник: Рихлівський Ігор Петрович

(54) СПОСІБ ВИРОЩУВАННЯ ЦИБУЛІ НА ПЕРО

(57) Реферат:

Спосіб вирощування цибулі на перо, у якому цибулини розміщуються на екологічно безпечних пластинах, плотиках, здатних тривалий час утримувати цибулинне навантаження на водній поверхні, форма та розміри несучої поверхні не мають значення.

UA 86736 U

Корисна модель належить до сільського господарства, точніше овочівництва, а саме - гідропонної культури.

За цих умов цибулю на перо вирощують для отримання зелені взимку та весною шляхом вирощування маточних цибулин у воді чи на інших субстратах - ґрунт, дрібний керамзит, пісок, гравій тощо.

Для цього використовують піддон з бортиками заввишки 5-7 см. Інші параметри мають значення лише для задоволення запитів на кількість зеленої продукції.

Субстрат і піддон дезінфікують та насипають в піддон шаром 3-4 см.

Оптимальними материнськими вважаються цибулини діаметром 2-3 м, але можна і інших розмірів. Головне, щоб вони були рівнорозмірними, не хворими, не пошкодженими.

Відібрані цибулини опускають на добу в теплу (40 °С) воду, після чого просушують; зрізують головку цибулини на 1-1,5 см (фіг. 1). У піддон наливають теплу (кімнатної температури) відстояну протягом доби воду до такого рівня, щоб вона покривала поверхню субстрата на 1-1,5 см.

Цибулини щільно укладають донцями вниз в підготовлений піддон (фіг. 1) і тиждень утримують розсаду при температурі 25-28 °С, а при підростанні листочків до 1-2 см температуру зменшують до 18-20 °С. З початком відростання листочків цибуля особливо потребує повноцінного сонячного або штучного освітлення. В період догляду за рослинами стежать, щоб рівень води був трохи нижчий за поверхню субстрату. У воді повинні бути тільки корінці, інакше виникає велика вірогідність загнивання цибулин.

Приблизно через 20-22 доби, при довжині листя 20 см і більше цибуля на перо набуває ознак товарності.

За чистої гідропонної культури цибулини ростуть у проточному або сталому водному розчині, що містить в розрахунку на 1 л: аміачної селітри - 1,5-2 г, суперфосфату - 2-3 г і хлористого калію - 1,5-2 г.

Саме цей спосіб і прийнято за прототип до чинної корисної моделі. Позитивним в нього є швидке і цілеспрямоване керування хімічним складом продукції, а відповідно її екологічності. Великий позитив спосіб має в економічному плані.

Як недолік слід відмітити і нестабільність концентрації поживного розчину, що часто призводить до надмірного накопичення нітратів, а також необхідність постійної аерації розчину і пов'язаної з цими витратами електроенергії.

В основу корисної моделі поставлена задача зменшити собівартість продукції, надійно зберігати екологічну чистоту за рахунок сталого хімічного складу гідропонного середовища, стабільно забезпечувати споживачів свіжою рослинністю. Вирощування цибулі на перо і реалізацію продукції проводити в єдиному технологічному режимі.

Відповідно корисній моделі передбачає зміну основи розміщення материнських цибулин і культивування їх у плавучому стані на штучному чи природному водному плесі [фіг. 3].

Отже, формула корисної моделі базується на тому, що відомий і широко розповсюджений гідропонний спосіб вирощування цибулі на перо відрізняється тим, що цибулини розміщуються на екологічно безпечних пластинах, плотиках любых конфігурацій і розмінів, здатних тривалий час утримувати цибулинне навантаження на водній поверхні, а культивування рослин безпосередньо відбувається у плаваючому стані в штучних або природних водоймищах з параметрами відповідними до обсягів виробництва.

Технічний результат виражається у зменшенні собівартості продукції на 30-35 %, покращенні якісних показників увесь період зимово-весняного вирощування, об'єднання в єдиний технологічний процес вирощування і реалізації цибулі на перо.

Джерела інформації:

1. <http://www.trava-myrava.ru/vdome/ogoroddoma/zelenivk.html>

2. Гіль Л.С., Пашковський А.І., Суліма Л.Т. Сучасні технології овочівництва закритого і відкритого ґрунту. Ч.1. Закриті ґрунти. Навч. пос. - Вінниця: Нова Книга, 2008. - 368 с.

3. Гіль Л.С., Пашковський А.І., Суліма Л.Т. Сучасні технології овочівництва закритого і відкритого ґрунту. Ч.2. Відкриті фунти. Навч. пос. - Вінниця: Нова Книга, 2008. - 312 с.

4. Лихацький В.І. та ін. Овочівництво в 2 ч. Ч.1. Теоретичні основи овочівництва та культивування споруди / В.І. Лихацький, Ю.Є. Бургард, В.Д. Васянович; за ред. В.І. Лихацького. - К.: Урожай, 1996. - 304 с.

5. Лихацький В.І. та ін. Овочівництво в 2 ч. Ч.2. Біологічні особливості і технологія вирощування овочевих культур / В.І. Лихацький, Ю.Є. Бургард, В.Д. Васянович; за ред. В.І. Лихацького. - К.: Урожай, 1996. - 360 с.

6. Барабаш О.Ю. Овочівництво: Підручник - К.: Вища шк., 1994. - 374 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб вирощування цибулі на перо, який **відрізняється** тим, що цибулини розміщуються на екологічно безпечних пластинах, плотиках, здатних тривалий час утримувати цибулинне навантаження на водній поверхні, форма та розміри несучої поверхні не мають значення.
2. Спосіб вирощування цибулі на перо за п. 1, який **відрізняється** тим, що культивування рослин відбувається на плаву в штучних та природних водоймах з параметрами відповідними до обсягів виробництва цибулинної продукції.



Фіг. 1



Фіг. 2



Fig. 3

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601