

»Pré-récolte, récolte et post-récolte de l'oignon«

»Pré-récolte, récolte et post-récolte de l'oignon«

Pendant la période de récolte, il faut veiller à ce que la récolte soit effectuée au bon moment, en fonction du marché visé, et à améliorer la qualité des bulbes d'oignon.

La récolte se fait généralement en deux étapes: la récolte pour la vente immédiate et la récolte pour la conservation. Signes de maturité: exposition du bulbe, fissuration du sol, dessèchement de l'extrémité des feuilles, chute des feuilles basales. Gestion de la qualité: Après la récolte, maintenez des conditions optimales pour réduire les activités métaboliques. Manipulez et emballez toujours les oignons avec soin afin de réduire les blessures mécaniques et la détérioration de la qualité.

Pratiques préalables

À l'approche de la récolte, il faut toujours éviter d'arroser les oignons pour que les bulbes durcissent efficacement. Il faut également rabattre les feuilles des oignons pour éviter les attaques de ravageurs et de maladies. Toutefois, ne retardez pas la récolte lorsque les feuilles se fanent afin d'éviter d'exposer les

oignons à la lumière directe du soleil.

Processus de récolte

Pendant la période de récolte, ramassez, transportez les bulbes d'oignons à l'ombre ou dans un entrepôt et étalez-les finement sur le sol à l'arrivée à l'entrepôt afin d'éviter l'accumulation de chaleur. En outre, coupez les feuilles au niveau du collet pour éviter un dessèchement excessif des bulbes. De plus, arrêtez l'arrosage 5 à 10 jours avant la récolte pour aider à la formation des feuilles extérieures écailleuses et assurez une manipulation correcte pendant le transport pour réduire les dommages physiques. Stockez également les produits sur des palettes surélevées dans un endroit sec et ventilé. Enfin, contrôlez régulièrement, trieux les bulbes meurtris, pourris et germés.

Indicateurs de qualité

Les bons bulbes d'oignon doivent être fermes, avoir des écailles charnues compactes, être bien parfumés, avoir une taille et une forme correctes et ne pas être abîmés.