

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ЧЕРЕШНЯ, СЛИВА, АБРИКОС: ТЕХНОЛОГІЇ, РИНОК, ПЕРСПЕКТИВИ»
ТОВ Фруктовий Проект, Вінниця 2019**

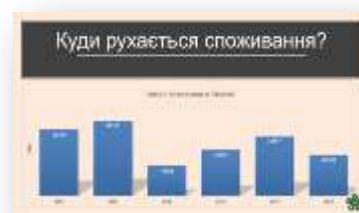
НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ БУДУТЬ ЦІКАВИМИ:

- керівникам компаній, що вирощують кісточкові культури
- технічним спеціалістам та агрономам
- потенційним інвесторам
- постачальникам ресурсів
- іншим учасникам плодово-ягідного ринку

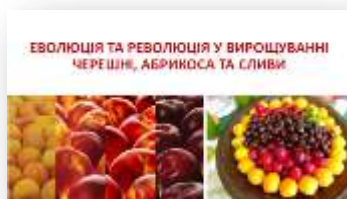
Замовляйте матеріали конференції за тел.:
+38/097/663-98-10
+38/093/812-93-17

ЗМІСТ:

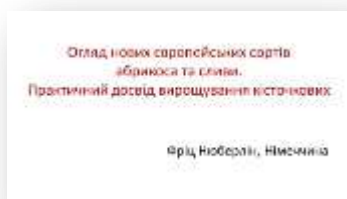
1. Ціна або цінність: чого очікує український споживач від виробника кісточкових / Тетяна Гетьман, ОРСП Шувар



2. Революція та еволюція у вирощуванні черешні, абрикоса, сливи / Тьєрі Крозе



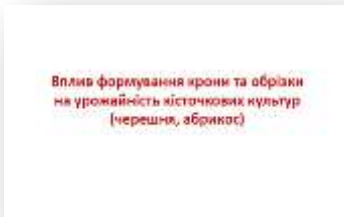
3. Огляд нових сортів абрикоса та сливи / Фріц Ньюберлін, PROCATS



4. Прибуткове виробництво та технології вирощування черешні / Шак Валравен, розсадник Fleuren (Нідерланди)



5. Вплив формування крони та обрізки на урожайність кісточкових культур (черешня, абрикос) / Тьєрі Крозе (Франція)



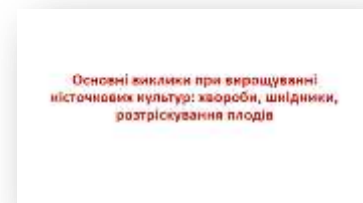
6. Європейський підхід до вирощування черешні / Тон Ванрикель, розсадник Dera-Fruit (Бельгія)



7. Сортові інновації плодорозадника: слива Топенд Плюс® та вишня Уйфегертої Фюртеш® / Степан Паладі, ДП "Голланд Планта Україна" (Україна)



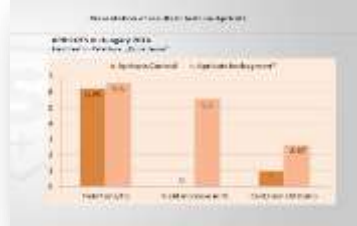
8. Основні виклики при вирощуванні кісточкових культур: хвороби, шкідники, розтріскування плодів/ Тьєрі Крозе (Франція)



9. Хімічний та біологічний захист кісточкових насаджень / Андрій Осиковий, ТОВ Самміт Агро Юкрейн (Україна)



10. Сучасні методи підвищення продуктивності, якості та лежкості плодів кісточкових: європейський досвід / Карл Ланг, компанія Stefes, (Німеччина)



11. Системи зрошення як інструмент управління станом плодових насаджень кісточкових / Дмитро Філіпов, Полив-Сервіс (Україна)



12. Збір та післязбиральна доробка продукції: охолодження, упаковка, зберігання, транспортування/ Тьєрі Крозе (Франція)



Попереднє охолодження черешні

| Параметр | Позитивні ефекти | Негативні ефекти | |
|---------------------------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Зниження якості продукції | Зниження продуктивності |
| Висока температура | +++ | +++ | +++ |
| Висока вологість | +++ | +++ | +++ |
| Висока температура + висока вологість | +++ | +++ | +++ |
| Низька температура | + | + | + |
| Низька вологість | + | + | + |
| Низька температура + низька вологість | + | + | + |

Попереднє охолодження черешні

| Параметр | Висока температура | Висока вологість | |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Зниження якості продукції | Зниження продуктивності |
| Висока температура + висока вологість | +++ | +++ | +++ |
| Висока температура | + | + | + |
| Висока вологість | + | + | + |
| Низька температура | + | + | + |
| Низька вологість | + | + | + |
| Низька температура + низька вологість | + | + | + |

13. Специфіка Європейського ринку кісточкових культур. Досвід експорту компанії «Royal Fruit Company»/ Жофрей Гілен, Royal Fruit Company (Бельгія/Франція)

