

«Органическое выращивание начинается с нас»





Контакты:

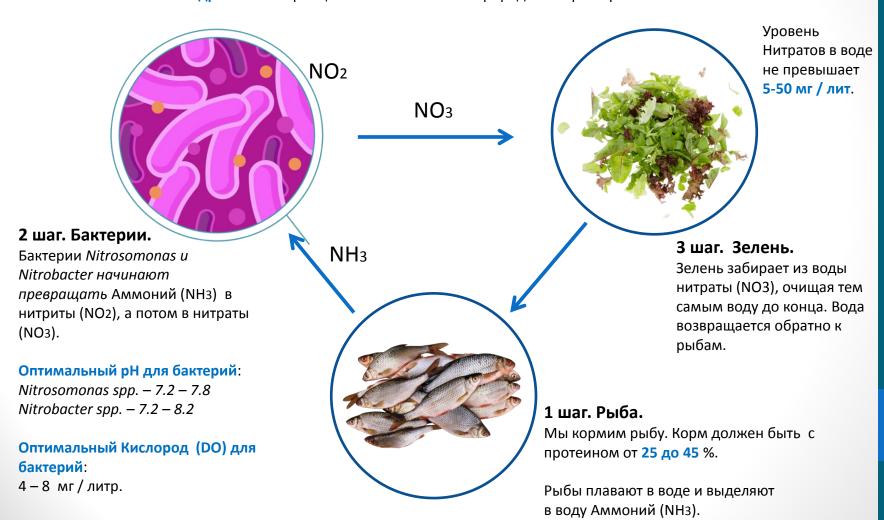
http://aquavega.tilda.ws/ +7 (906) 099 17 50 ivkinmm@gmail.com

Что такое Аквапоника?



Аквапоника - органический метод ведения сельского хозяйства. Технология, которая не вредит природе, людям, а также окружающей среде, обеспечивая тесную связь между всеми формами жизни включенными в данную систему.

Аквапоника это не Гидропоника. Принципиальное отличие в природном характере самой Аквапоники.



Что можно выращивать в Аквапонике?





Аквакультура.

В аквапонике можно выращивать: форель, карп, тилапия, сом, осетр.

Плотность биомассы: 60 кг на 1 м3. **Выработка**: 20 кг/ с 1 м2 / в год.

Зелень и травы.

В емкостях с водой можно выращивать любую зелень.

Плотность: 1 м2 = 24 шт.

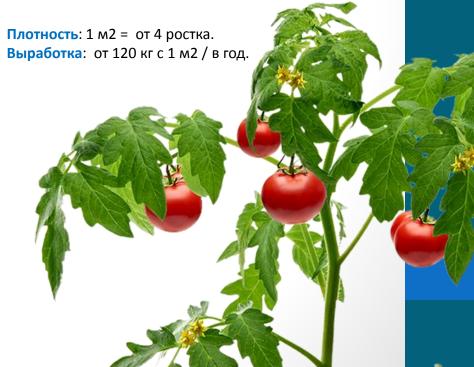
Выработка: от 10 до 60 кг с 1 м2

Цикл сбора: 40 дней.



Овощи и фрукты.

В емкостях с керамзитом можно выращивать томаты.



Почему Аквапоника лучше?



Аквапонику можно сертифицировать как органическое производство, так как многие инспекции не могут гарантировать органической характер производства на гидропонике, во многих странах гидропоника больше не является органическим методом выращивания зелени.

Гидропоника

Источник нитратов: химия

Разнообразие культур: 1 культура

Борьба с вредителями: Пестициды \ Гербициды Среда выращивания в теплице: Стерильная зона Вероятность заболевания: Салаты: 85% Фрукты: 38%

Pythium Loss (потери от болезни): 15 - 27% Потеря воды в долларах: 650 литров на 100 \$

Сброс воды: 80 - 100 %

Дополнительный продукт: нет

Аквапоника

Источник нитратов: рыба

Разнообразие культур: более 20 видов

Борьба с вредителями: природные средства

Среда выращивания в теплице: стандартная теплица

Вероятность заболевания: > 2%

Pythium Loss (потери от болезни): 0 – 2 % Потеря воды в долларах: 240 литров на 100 \$

Сброс воды: 0 %

Дополнительный продукт: рыба на продажу



USDA Hydroponics:

Гидропоника больше не органический метод выращивания.

https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CSHydroponicsContainersNOPFall2017.pdf



Dubai.

ESMA: гидропонику не будут сертифицировать как органик.

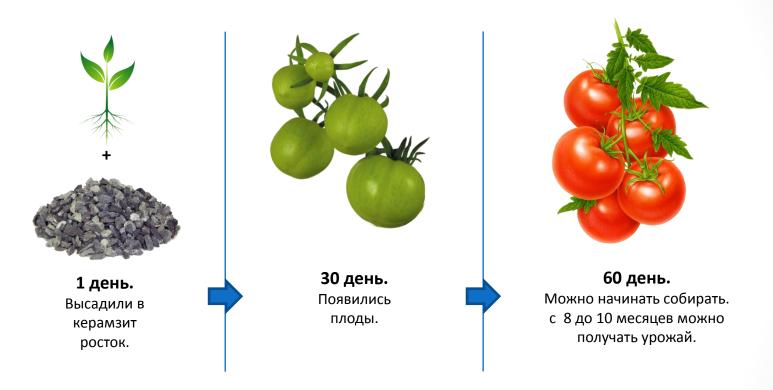
https://gulfnews.com/uae/environment/hydroponic-farming-is-not-organic-esma-1.63610359

Сколько растет томат?



Томаты

В аквапонике можно легко выращивать томаты.



Томаты, помещаются в емкость наполненную керамзитом.

Оптимальный рН: 5.5 – 6.5 рН

Расстояние между ростками: 40 – 60 см.

Оптимальная температура: 13 – 16 C (ночью), 22- 26 C (днем)

Так как томаты любят солнце, необходимо учитывать высоту и ширину кустов.

В высоту томаты могут достигать: 60 – 180 см

В ширину: 60 – 80 см

Что еще хорошо растет в Аквапонике?





Импорт азиатских овощей в Европу составляет 45 %. Спрос растет. Дешевле и быстрее выращивать азиатские овощи из-за отсутствия затрат на транспортировку.



Китайская горькая тыква



Красный амарант



Японский Базилик



Таро



Перец-лолот

Какие гидробионты могут быть в Аквапонике?





Тилапия (Oreochromis niloticus)

Температура: 27- 30 С

max. (14-36 C)

Корм: 28 – 32 % протеина. **Рост**: 600 гр. Через 6 – 8 мес.



Форель (Oncorhynchus mykiss)

Температура: 14 - 16 С

max. (10 - 18 C)

Корм: 42 % протеина.

Рост: 1000 гр. Через 14 – 16 мес.

Осетры Латес

(Acipenser) (Lates calcarifer)

Окунь Лобан

(Scortum barcoo) (Mugil cephalus)



Com (Ictalurus punctatu)

Температура: 24-30 С

max. (5-34 C)

Корм: 25 – 36 % протеина. **Рост**: 400 гр. Через 9 –10 мес.



Карп (Cyprinus carpio) **Температура:** 25- 30 С

max. (4-34 C)

Корм: 30 – 38 % протеина.

Рост: 600 гр. Через 9 –11 мес.



Мини лобстер (Crayfish)

(disambiguation)



(Macrobrachium Rosenbergii)

Температура: 26 - 32 C

max. (17 - 34 C)

Корм: 35 % протеина.

Рост: 30 гр. Через 3 мес.

Почему в Аквапонике овощи всегда такие вкусные?



Теперь каждый может убедиться во всем сам.

Овощи бывают вкусными и бывают никакими. Вкус зависит от **почвы** (получили ли они все микро и макро элементы) от **солнца** (фотосинтез) и **воды**.

Как узнать какого качества растения не попробовав на вкус? Легко. Для этого нужен **Рефрактометр**. Прибор который с точностью все покажет по шкале **BRIX**.

В Аквапонике все овощи и зелень всегда с высоким уровнем **БРИКС**. Научно доказано что **БРИКС** имеет прямое отношение к качеству продукции.

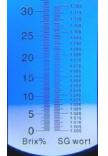
Чем больше БРИКС тем больше "САХАРА" тем полезнее продукт



Наше масштабное исследование Мы поехали в Европу чтобы

Томат





Гидропоника BRIX: 4

Аквапоника BRIX: 8

- 4 плохое качество
- 8 лучшее качество
- 12 -супер качество



Прибор можно купить по адресу: http://aquavega.tilda.ws/

Сколько БРИКСов должно быть у овощей?

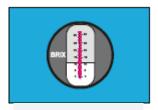




1 шаг. Выдавить сок на стекло



2 шаг. Заглянуть внутрь



3 шаг. Посмотреть сколько БРИКСов

| | | | | | | | | | | | C | Во | щи | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----|----|----|----|----------------------------|----------------------------|----|----|-------|----|--|------------------------------|----|----|----|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--------|---------|---------|----|--|
| Р - (роог плохое качество) - А - Average (Средний) - G - Good (Хорошее) - E - Excellent (Лучшее) - S - Супер качество | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |
| | Р | Α | G | Е | S | | Р | Α | G | Е | S | | Р | Α | G | Е | S | | Р | Α | G | Е | S | |
| Asparagus (Спаржа) | | | | | | | Onions Sweet (Сладкий лук) | | | | | | Kohlrabi (Кольраби) | | | | | | Potatoes | | | | | |
| | 2 | 4 | 6 | 8 | | | | | 10 | | | | | 8 | | 12 | | | 4 | 6 | 10 | 12 | | |
| Beets (Свекла) | | | | | | Onions (Лук) | | | | | | Lettuce (Салат) | | | | | | Potatoes, Irish (Картофель по-ирландски) | | | | | | |
| | 6 | 8 | 10 | 12 | | | 4 | 6 | 8 | 10 | 13 | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | 3 | 5 | 7 | 8 | | |
| Bell P | Bell Peppers (Сладкий перец) | | | | | | Onions green (зеленый лук) | | | | | | Bellpeper (Болгарский перец) | | | | | | Potatoes, Red (Картофель Красный) | | | | | |
| | 4 | 6 | 8 | 12 | | | 6 | 12 | 16 | 20 | | | 4 | 8 | 8 | 12 | | | • | 5 | | • | | |
| Brocc | Broccoli (Брокколи) | | | | | | Romaine (Римский салат) | | | | | Parsley (петрушка) | | | | | Potatoes, Sweet (Картофель сладкий) | | | | | | | |
| | 6 | 8 | 10 | 12 | | | 4 | 6 | 8 | 10-12 | | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | 6 | 8 | 10 | 14 | | |
| Cabbage (Капуста) | | | | | | Rutabagas (Брюква) | | | | | | Peanuts (арахис) | | | | | Tomato (Помидор) | | | | | | | |
| | 6 | 8 | 10 | 12 | | | 4 | 6 | 10 | 12 | | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | 4 | 6 | 8 | 12 | | |
| Caulif | auliflower (Цветная капуста) | | | | | Squash (Тыква сквош) | | | | | | Endive (Эндивий) Цикорий салатный | | | | | Tomato cherry (Помидор черри) | | | | | | | |
| | 4 | 6 | 8 | 10 | | | 6 | 8 | 12 | 14 | 15 | | 4 | | | | | | 10 | 14 | 16 | 22 | | |
| Celery (Сельдерей) | | | | | | Cow Peas (Коровий горох) | | | | | | English Peas (Английский горох) | | | | | | Pumpkin (тыква) | | | | | | |
| | 4 | 6 | 10 | 12 | 15 | | | 6 | | 12 | | | 8 | 10 | 12 | 14 | | | | | | 15 | | |
| Corn Stalks (Стебли кукурузы) | | | | | | Turnips (Репа) | | | | | | Escarole (Эндивий)ботва к роду Cichorium | | | | | | Cucumber (Огурец) | | | | | | |
| | 4 | - | 14 | | | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | | | | | 13 | |
| Corn (Young) Кукуруза (молодая) | | | | | | Field Peas (Полевой горох) | | | | | | Hot | Hot Peppers (Острый перец) | | | | | Eggplant (Баклажан) | | | | | | |
| | 6 | | 18 | 24 | | | 4 | Ū | 10 | | | | 4 | | 8 | | | | | | | | 12 | |
| Sweet Corn (Сладкая кукуруза) | | | | | | | | | | | | Car | Carrots (морковь) | | | | | | Реа (Горох) | | | | | |
| | 6 | 10 | 18 | 24 | 24 | | 4 | 6 | 8 | 10 | 14 | | 4 | 6 | 12 | 18 | | | 4 - 8 | 6 - 10 | 10 - 12 | 12 - 14 | 14 | |

Насколько растения устойчивы к вирусам?



Часто, сравнивая Аквапонику с Гидропоникой приводится аргумент, что причина СТЕРИЛЬНОСТИ гидропонной установки в защите растений. В ходе многих научных экспериментов выяснилось, что стерильность не всегда хорошо.

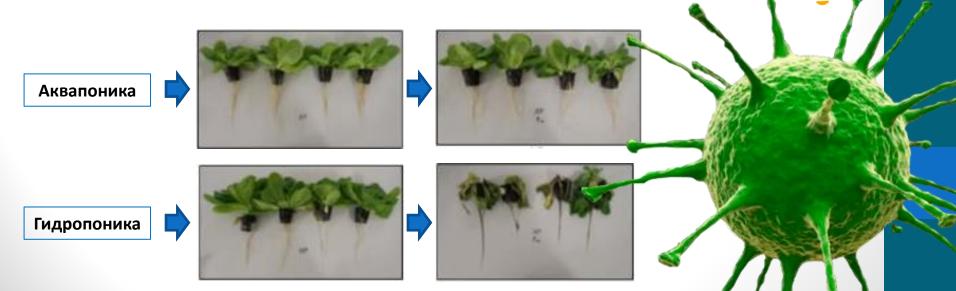
В корнях салата в Аквапонике был обнаружен штамм бактерий, участвующих в биоконтроле, включая виды Pseudomonas, виды Acidovorax, виды Sphingobium или виды Flavobacterium. (Schmautz et al. 2017)

Способствующие росту растений ризобактерии в Аквапонике сигнализируют растениям о создании вторичных метаболитов, таких как флавоноиды и другие антиоксиданты, которые способствуют подавлению болезней растений, азотфиксации, регуляции клеток и цветовых свойств (Taber, 2016).

Заболевание Pythium

Это самое распространённое заболевание растений и оно касается всех производителей. Был проведен эксперимент благодаря которому выяснилось, что растения в **Аквапонике** не только вкусные, но и очень здоровые, так как имеют сильный иммунитет и не подвержены сильному заболеванию.

Аквапонно выращенный салат, имеет значительно более низкую концентрацию порчи и фекальных микроорганизмов по сравнению с салатом, выращенным в почве (Sirsat et al. 2013)



Кто выращивает больше?









Как выращивают овощи в Аквапонике?

Deep Water Culture(DWC)

Выращивание на пенопласте.

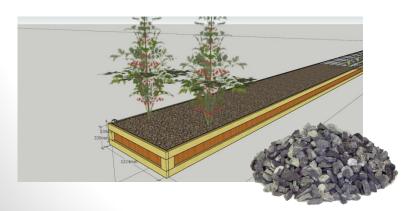
Практически всегда выращивается зелень. С 1 м2 можно собрать до 128 шт.



Media Bed (MB)

Выращивание на керамзите.

В керамзите в основном выращивают овощи или фрукты.

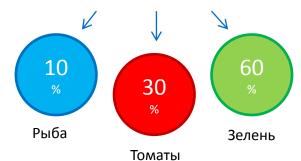


Vertical Grow (VG)

Вертикальное выращивание. Рабочая высота: 1800 мм

с 1 м2 можно собрать от 36 до 98 шт.

Аквапоника





Автоматизация в Аквапонике Контроль досветки Данные по температуре Датчики оповещения Контроль вентиляции Модель: Raspberry Pi Язык: Python Идеальное решение для автоматизации процессов в Аквапонике и Теплице. **WWW** Легкое управление Мониторинг рН Удаленный доступ

Почему Аквапоника самый органический метод выращивания овощей и зелени?





Аквапоника - это сложный симбиоз бактерий, рыб и растений. Поэтому применение любой химии опасно и не возможно из-за бактерий, рыб и растений.

Мутагенные изменения, нарушения иммунной и эндокринной системы организма от воздействия пестицидов.

В последние годы был доказан факт отрицательного влияния современных пестицидов, ранее признававшихся безопасными для человека. Научные исследования показали, что химические вещества, входящие в состав данных пестицидов могут имитировать, блокировать или вмешиваться и вызывать изменения в функционировании эндокринной (гормональной) системы. Воздействие пестицидов может привести к гиперактивности иммунных реакций или иммунодефициту (аутоиммунные заболевания и аллергии).

За 2018 год изучено 38 000 образцов в США:

Клубника: 98 % образцов с остаточным пестицидами Шпинат: 97 % образцов с остаточным пестицидами Нектарины: 94% образцов с остаточным пестицидами Яблоки: 90% образцов с остаточным пестицидами Томаты: 90% образцов с остаточным пестицидами причем 80 % из них содержали дифениламин – пестицид запрещенный в Европе.



Полное исследование можно найти на сайте: http://aquavega.tilda.ws/

