

Stanovení salinity vodního výluhu

Postup: 20 g vzduchosuché jemnozeme přelejeme 100 ml převařené destilované vody a za občasného protřepání necháme stát 1 hod. a měříme vodivost. Výsledky hodnotíme dle přiložených tabulek.

Tab. 1 Hodnocení zasolení dle USDA

třída	obsah solí (%)	vodivost (mS/cm)	slovní označení
0	0,00–0,015	0–4	nezasolené
1	0,15–0,35	4–8	slabě zasolené
2	0,35–0,65	8–15	středně zasolené
3	> 0,65	> 15	silně zasolené

Tab. 2 Snášlivost zemědělských plodin k salinitě (Maas, E.V. 1990*)

snášlivost plodin	vodivost (mS/cm)	plodiny
citlivé	< 1,5	fazol, jetel, mrkev, salát
středně citlivé	1,5–3,0	kukuřice, vřetěška, brambory
středně snášlivé	3,1–6,0	sója, pšenice
snášlivé	6,1–10,0	ječmen, cukrovka

*Maas, E. V., Crop salt tolerance. 1990. In.: Tanji, K. K. (Ed.) Agricultural Salinity assessment and management. American of Civil Enginners, New York, pp.262–304.

Pozn:

0,01 M roztok KCl má vodivost 1,13 mS/cm

0,02 M roztok KCl má vodivost 2,50 mS/cm,

Destilovaná voda by neměla pocházet z destilačního zařízení, jehož některé části jsou kovové, jinak je nutno ji predestilovat ve skle.