

Болести по луковите култури по време на съхранение

Автор(и): Растителна защита
Дата: 23.01.2022 Брой: 1/2022



Главите лук и чесън трябва да са здрави, чисти, без механични повреди и покрити с люспи. Да се поставят в проветриви хранилища, в насипно състояние или на плитки, като се поддържа температура 0-2° С и до 65% влажност на въздуха. При неправилен режим на съхранение се развиват следните болести:

Черно гниене по лука и чесъна - луковиците се размекват, люспите им засъхват и се мумифицират, като между тях се образува черна праховита маса.

Сипкаво меко гниене по лука - тъканите около шийката омекват и хлътват. При разрез се вижда, че някои от вътрешните люспи са загнили и имат вид на сварени и издават неприятна миризма.

Шийно гниене по лука - гниенето започва откъм шийката, като болните люспи са воднисти и са ограничени от здравите с тесен венец. По-късно се мумифицират и при влага се покриват със сив налеп

Сиво гниене по чесъна - развиват се жъленикавокафяви, слабо вдлъбнати, дребни петна, които при съхраняването постепенно се разрастват. При прибиране на луковичите да се подсушат добре и да се съхраняват в хладни и проветриви помещения.

Синьо-зелено плесеново гниене по лука и чесъна - външните люспи и дънцето на луковичите се покриват с кафяви воднисти петна, постепенно се мумифицират и остават само външните люспи. При чесъна главата потъмнява и се разпада на отделни скилидки. Болните луковичи миришат силно и се покриват със синьо-зелен налеп. Трябва да се съхраняват само механично здрави луковичи, при поддържане на оптимални условия.

Фузарийно гниене по лука и прера - главите на лука, корените и лъжливото стъбло на прера омекват, покафеняват и загиват. Между люспите и листата се развива розов мицел.