

# Болести при съхранение на гроздето

Автор(и): гл.експерт Татяна Величкова, Дирекция "Оценка на риска по хранителната верига", ЦОРХВ

Дата: 30.11.2017 Брой: 11/2017



*Следберитбените болести при гроздето се развиват интензивно при неподходящи условия за съхранение – положителна температура и висока атмосферна влажност, а външните им признаци варират в зависимост от вида на патогена.*

## **Penicillium expansum**

Зърната покафеняват и показват признаци на гниене, но запазват формата си. Върху нападнатите тъкани се развиват сивозелени тувички от спорите на гъбата.

## **Trichothecium roseum**

Първоначално колонизираните зърна увяхват и се набръчкват. По-късно покафеняват и постепенно се сливат в обща маса. Върху нея се развива интензивен светлорозов налеп.

## **Rhizopus spp.**

Предизвиква покафеняване и мокро гниене на гроздовете, които се покриват с тъмен, едър и груб налеп.

## **Alternaria alternata**

Първоначално колонизира чепките, върху които образува обилен бял налеп. По-късно се прехвърля върху зърната, които се оводняват, покриват се с мицел и изгниват.

## **Стратегия за контрол на болестите по време на съхранение на гроздето**

С цел постигане максимална устойчивост на разгледаните болести и увеличаване продължителността на съхранение гроздето - от 56 до 180 дни, трябва да се спазват следните условия:

1. Гроздето за съхранение се прибира в оптимална зрелост.
2. Качеството и продължителността на съхранение на гроздето се подобрява, ако непосредствено след беритбата то се охлади и се внесе веднага в плодохранилището.
3. В складовете за съхраняване на гроздето трябва да се поддържа температура 0-1°C; 85% относителна влажност и условия на добро проветряване, за да се избегне запотяването.
4. Чести прегледи на съхраняваното грозде и своевременно отстраняване и унищожаване на загнилите зърна преди появата на спороношението на патогените.