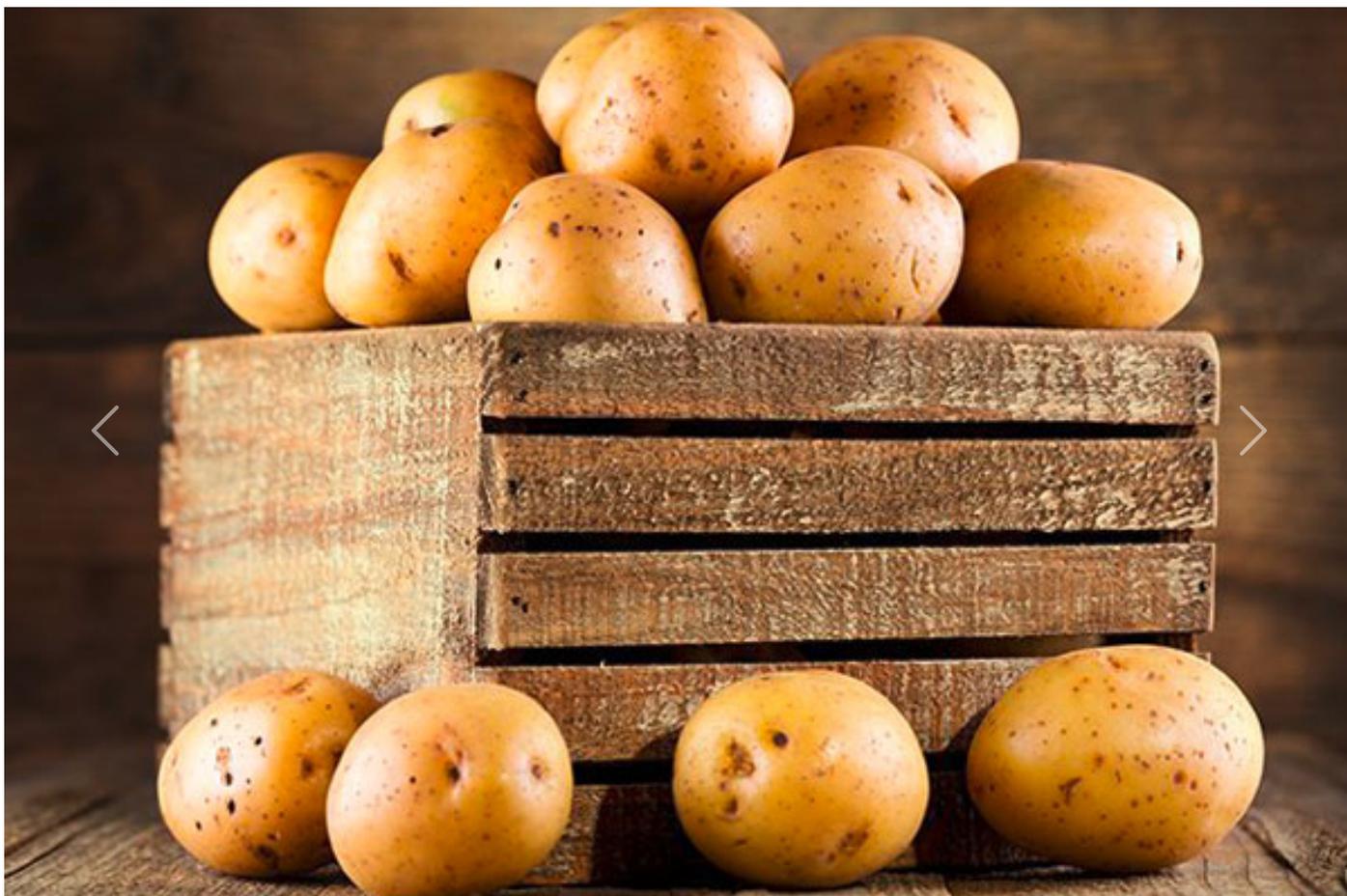


# Съхранение на плодовете, картофите и лука

Автор(и): Растителна защита  
Дата: 02.11.2018 Брой: 11/2018



## Болести по време на съхранение на плодовете

Съхранението на плодовете зависи от видовия и сортов състав, както и от условията, при които се съхраняват. Късните ябълкови и крушови сортове и дюлята могат да се съхраняват при обикновени условия до 2-3 месеца, а в хладилник - до 4-6 месеца. При домашни условия съхранението става най-добре в избени помещения, където температурите са по-ниски, а влажността на въздуха - по-висока. Съхраняването най-добре се осъществява в хладилните плодохранилища, където се поддържа постоянна температура, от минус 1°C до към 3-5°C за отделните видове и относителна влажност на въздуха 85-90%. При тези условия плодовете могат да се съхраняват през цялата зима, до пролетта.

Температурата и влажността на въздуха трябва да се контролират през целият период на съхранение.

Плодовете от различните сортове да се съхраняват поотделно.

При неправилен режим по съхранените плодове се развиват болести от **инфекциозен или неинфекциозен** характер.

## Инфекциозни болести:

**Меко гниене** - проявява се под формата на жълти до бледокафяви петна, около механични повреди по плодовете, с воднисти и меки тъкани, с неприятен мирис на плесен и вкус на алкохол. Загниването обхваща целия плод, който омеква и при натиск се смачква лесно, а при висока влажност се образува синьозелен плътен налеп.

**Сиво гниене** - върху плодовете, при висока влажност се развива сивобял пухест налеп от мицела и спорите на гъбата. Петната бързо се разпространяват по съседните плодове и за кратко време се образуват огнища от зараза. Съхраняваните плодове трябва да се проверяват редовно и при проявление на болестта, те трябва бързо да се отстранят и унищожат.

**Горчиво гниене** - проявява се като кафяво гниене върху повърхостта на плодовете или като вътрешно загниване около семенната кутийка, която е запълнена с памукоподобен мицел, изпъстрен с купчинки от розово спороношение. Плодовете са с горчив вкус и неприятна миризма.

**Кафяво гниене** - патогена прониква в плодовете, чрез повредите, причинени от неприятели, болести и градушка. Повърхността на заразените плодове става блестяща, тъмна - кафява или черна. Болестта се разпространява бързо по съседните плодове, особено при ниски температури и висока въздушна влажност.

## Неинфекциозени болести:

**Запарване на плодовете** - светлокафяви петна по повърхността на плодовете, които се разрастват и постепенно проникват на дълбочина до 1 см в плода. Болестта се дължи на нарушен температурен режим и лош газообмен, при който около плода се натрупват токсични вещества, като оцетна киселина, метилов алкохол, ацеталдехиди и др.

**Джонатанови петна** - развитие на некротични, бледокафяви повърхностни петна, разположени около лантицелите на плода. Причина за болестта е нарушен газообмен. При нападение от вторични микроорганизми се развива мокро гниене.

**Горчиви петна** - под кожицата на плода се образуват дребни, кафяви ядки от мъртви клетки с гъбеста консистенция и горчив вкус, достигащи до дълбочина 1-2 см. Болестта се дължи на недостиг на калций.

## Болести по картофите при съхранение

За съхранение на здрави и годни за консумация картофи е необходимо клубените да са добре узрели, без механични повреди и нападение от болести. Картофохранилищата да са почистени и обеззаразени с 3%-ов разтвор на син камък. Картофите да се съхраняват при температура 2-4°C, относителна влажност 80-90% и добра вентилация на хранилището. Да се извършват периодични проверки за навременно отстраняване на загнилите клубени.

При неподходящи условия на съхранение по картофите се развиват инфекциозни и неинфекциозни заболявания.

### Инфекциозни болести:

**Сухо /фузариено гниене /** - гъбно заболяване, което се проявява като светлокафяво, вдлъбнато, сухо петно, около наранено място върху клубена. Петното нараства бавно и обхваща целия клубен, който мумифицира. Под петното, във вътрешността клубена добива рехавата структура. При влага се развива бледо розов или кремав налеп. Оптималната температурата за съхранение е между 2-5°C.

**Мокро гниене** - причинява се от бактерия и за 5-6 дни клубена омеква, изгнива и се превръща в слизеста маса с неприятна миризма. Болестта се предава от един клубен на друг и се получават огнища на загиване. Загниващите клубени трябва да се отстранят, да се засили вентилацията и да се поддържа температура 2-5°C.

**Фомозно сухо гниене /фомоза /** - болестта се проявява по повърхността на клубена, под формата на едри, закръглени, до 2-5 см, вдлъбнати и добре разграничени от здравата тъкан, кафяви петна с мрежовидна структура. Под петната тъканите са сухи и гъбести, а по-късно се образуват кухини покрити

със сив налеп. Температури под 4° С и над 10° С са неблагоприятни за развитие на фомозата. Препоръчва се светлинна закалка на клубените за 3-4 дни, преди поставянето им за лагеруване.

## Неинфекциозни болести:

**Черна сърцевина** - в сърцевината на клубена тъканите са некротирани и почернели, като постепенно се втвърдяват, засъхват и се образуват кухини. Причината за болестта е недостиг на кислород. За предотвратяване на заболяването се препоръчва съхраняване на клубените на пластове, не по-високи от 1-1,5 м, при осигурено проветряване, чрез скари и вентилатори.

**Измръзване на клубените** - при слаби измръзвания повредите се проявяват като потъмняване на проводящите съдове. При минус 1°С- 3 °С клубените замръзват и стават твърди. След размразяване тъканите омекват и се мацерират /разкашкват се/ - процесът е необратим.

**Осладняване на клубените** – това заболяване се наблюдава при продължително задържане на температурата около 0°С. Тогава се натрупват излишни захари в клубените, поради намаляване на дишането. При поставяне на такива клубени на топло /около 10°С/, дишането се засилва и сладникавият им вкус изчезва.

## Болести по луковите култури по време на съхранение

При съхранение главите лук и чесън трябва да са здрави, чисти, без механични повреди и покрити с люспи. Да се съхраняват 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 размякват, 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.

**Синьозелено 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 синьозелен 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.