

Schädlinge der Kartoffeln während der Lagerung

Автор(и): Растителна защита
Дата: 23.11.2021 Брой: 11/2021



Schädlinge

Kartoffelmotte – *Phthorimaea operculella* Zell

Schaden

Die Knollen werden auf dem Feld infiziert, wenn Larven aus Eiern schlüpfen, die auf den Blättern abgelegt wurden. Eier, die auf die Bodenoberfläche fallen, gelangen sehr schnell durch Risse zu den Knollen oder dringen über die vertrockneten Stängel in die Knollen ein. Die Motten legen Eier direkt auf die aus dem Boden ragenden Knollen, und in Kartoffellagern legen die Weibchen Eier auf den Knollen ab. Die Raupe bohrt sich um die Augen der Knollen herum und frisst den fleischigen Teil unter der Haut, wodurch sie Gänge unterschiedlicher

Länge und 2 bis 5 mm Breite bildet, über denen die Knollenepidermis einsinkt und eine Rinne bildet. In einigen Fällen bohrt sich die Raupe ins Innere der Knollen und bildet während des Fressens Gänge, die mit braunem Kot und Gespinsten vermischt mit kleinen Kartoffelpartikeln gefüllt sind. In stark befallenen Knollen gibt es mit Kot gefüllte Gänge, auf denen sich verschiedene Mikroorganismen entwickeln und die Knollen vollständig zerstören.

Entwicklung

Die Motte befällt Kartoffelknollen in der Zeit vom "Welken des Laubes" bis zur Ernte sowie während der Lagerung in Kartoffellagern.

Bekämpfung

Zu den agronomischen Maßnahmen zur Bekämpfung der Kartoffelmotte gehören:

Zeitgerechte Ernte der Kultur und Vernichtung von Pflanzenresten.

Behandlung des Laubes mit einem Kontakt-Pflanzenschutzmittel mit kurzer Wartezeit vor der Kartoffelkrautvernichtung.

Durchführung der Behandlung am Abend.

Umgehendes Verbringen der Knollen nach der Ernte in Lagerstätten, ohne sie über Nacht auf dem Feld liegen zu lassen.

Vernichtung von Knollen mit sichtbaren Schäden.

Aufrechterhaltung der Temperatur in den Lagerstätten unter 9 °C, da die Motte unter dieser Temperatur keine Eier legt.

Getrennte Lagerung von Pflanzkartoffeln und Speisekartoffeln.

Krankheiten während der Lagerung von Kartoffeln in Kartoffellagern

Trockenfäule - Gattung *Fusarium*

Weichfäule - Gattung *Erwinia*

Symptome

Die Trockenfäule der Kartoffel tritt während ihrer Lagerung auf. Die Krankheit beginnt mit dunklen, trockenen Flecken auf der Knolle, die sich vergrößern, bis sie sie bedecken. Sie werden eingesunken und die Haut darüber runzelt sich aufgrund des Schrumpfens des betroffenen Gewebes. Später erscheint auf der Oberfläche der befallenen Teile ein pilzliches Myzelwachstum verschiedener Farben – weißlich, gelblich, hellbraun, rosa. Schneidet man eine infizierte Kartoffel auf, sieht man, dass das Gewebe unter dem Fleck braun ist. Die Infektion breitet sich von kranken auf benachbarte gesunde Knollen aus.

Die Weichfäule der Kartoffel ist eine bakterielle Krankheit, die durch Bakterien der Gattung *Erwinia* verursacht wird. Die Krankheit tritt am häufigsten während der Kartoffellagerung auf und äußert sich durch Fäulnis der Knollen, wobei der faulige Teil weich und scharf vom gesunden Gewebe abgegrenzt ist. Die Fäulnis schreitet rasch voran, innerhalb von etwa 10 Tagen, und verwandelt die Knolle in eine schleimige Masse mit unangenehmem Geruch.

Bekämpfung

Während der Lagerung sollten die Knollen regelmäßig kontrolliert und die von Trocken- und Weichfäule befallenen sowie die von Kartoffelmottenlarven befallenen entfernt werden.

Es sollten nur gut ausgereifte Knollen mit gesunder Schale, ohne mechanische Beschädigungen und Verletzungen, frei von Pilz- und Bakterienkrankheiten sowie Schädlingen und gut getrocknet, ohne überschüssige Feuchtigkeit, eingelagert werden.

Die Lagerstätten sollten im Voraus gründlich von alten Kartoffeln gereinigt und desinfiziert werden.

Pflanzkartoffelknollen werden 6 bis 9 Monate gelagert, und solche für den Verzehr und als Futter bis zu ihrer Verwendung.

Optimale Lagerbedingungen: Temperatur 2-4°C und relative

Luftfeuchtigkeit 90%, sowie Gewährleistung einer guten Belüftung.

Die Desinfektion kann mit einer Lösung aus 1 Teil 40%igem Formalin zu 40 Teilen Wasser oder einer 3%igen Lösung von Kupfersulfat durchgeführt werden.