

Krankheiten während der Traubenlagerung

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

Дата: 30.11.2017 Брой: 11/2017



Nacherntekrankheiten bei Trauben entwickeln sich unter ungeeigneten Lagerbedingungen – positiven Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit – intensiv, und ihre äußeren Symptome variieren je nach Art des Pathogens.

Penicillium expansum

Die Beeren verfärben sich braun und zeigen Fäulniserscheinungen, behalten aber ihre Form. Auf den befallenen Geweben entwickeln sich graugrüne Büschel der Pilzsporen.

Trichothecium roseum

Zunächst welken die besiedelten Beeren und schrumpfen. Später verfärben sie sich braun und verschmelzen allmählich zu einer gemeinsamen Masse. Darauf entwickelt sich ein intensiver hellrosa Belag.

Rhizopus spp.

Er verursacht eine Bräunung und Nassfäule der Traubenbüschel, die mit einem dunklen, groben und rauen Bewuchs bedeckt werden.

Alternaria alternata

Zunächst besiedelt sie die Stiele, auf denen sie einen üppigen weißen Belag bildet. Später breitet sie sich auf die Beeren aus, die wasserdurchtränkt werden, mit Myzel bedeckt sind und verfaulen.

Strategie zur Krankheitsbekämpfung während der Traubenlagerung

Um eine maximale Resistenz gegen die besprochenen Krankheiten zu erreichen und die Lagerdauer von Trauben – von 56 auf 180 Tage – zu erhöhen, müssen folgende Bedingungen eingehalten werden:

1. Trauben für die Lagerung werden bei optimaler Reife geerntet.
2. Die Qualität und Lagerdauer von Trauben verbessert sich, wenn sie unmittelbar nach der Ernte gekühlt und ohne Verzögerung in das Obstlager gebracht werden.
3. In Lagerstätten für Trauben muss eine Temperatur von 0–1°C, eine relative Luftfeuchtigkeit von 85 % und gute Belüftungsbedingungen aufrechterhalten werden, um Kondensation zu vermeiden.
4. Häufige Kontrollen der gelagerten Trauben und rechtzeitiges Entfernen und Vernichten fauler Beeren vor dem Auftreten der Sporulation der Pathogene.