

Ασθένειες και παράσιτα στην καλλιέργεια πράσου

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив; проф. д-р Винелина Янкова, ИЗК "Марица" в
Пловдив

Дата: 12.09.2024 Брой: 9/2024



Περίληψη

Το πράσο (*Allium porrum* L.) είναι μια λαχανική καλλιέργεια που ανήκει στην οικογένεια των Κρομμυδοειδών (*Alliaceae*). Εξετάζεται η σημασία της καλλιέργειας ως στοιχείο της λαχανικής διατροφής και τα οφέλη από την κατανάλωσή της. Περιγράφονται οι απαιτήσεις της για περιβαλλοντικές συνθήκες, θρέψη και άρδευση.

Περιγράφονται οι κύριες ασθένειες και οι βλαβεροί οργανισμοί που την προκαλούν ζημιά, καθώς και οι βλάβες που προκαλούν. Υποδεικνύονται μέθοδοι και μέσα καταπολέμησής τους, καθώς και τα εγγεγραμμένα στη χώρα προϊόντα προστασίας των φυτών (ΦΠΠ) που είναι απαραίτητα για την εφαρμογή χημικού ελέγχου.

Υπάρχουν δύο άλλοι αρκετά διακριτοί εκπρόσωποι εντός αυτού του είδους: το ελεφαντόσκορδο (*Allium ampeloprasum* var. *ampeloprasum*), που καλλιεργείται για τους βολβούς του, και το αιγυπτιακό πράσο ή «κουράτ» (*Allium kurrat*), που καλλιεργείται στην Αίγυπτο και τη Μέση Ανατολή για τα φύλλα του. Το πράσο σχηματίζει έναν μακρύ κύλινδρο φύλλων, που λευκαίνουν όταν καλύπτονται με χώμα. Το φυτό μπορεί να φτάσει σε ύψος 0,6–0,9 m και μπορεί να καλλιεργηθεί ως μονοετές, συγκομιδή μετά από μία περίοδο ανάπτυξης, ή ως διετές με δύο περιόδους ανάπτυξης. Μόλις φυτευτεί στο χωράφι, είναι ανθεκτικό και πολλές ποικιλίες μπορούν να μείνουν στο έδαφος κατά τη διάρκεια του χειμώνα και να συγκομιστούν κατά περίπτωση. Οι ποικιλίες πράσου μπορούν να ταξινομηθούν με διάφορους τρόπους, αλλά ο κύριος διαχωρισμός είναι σε καλοκαιρινό πράσο, που συγκομίζεται την ίδια περίοδο που φυτεύεται, και σε χειμερινό πράσο, που μπορεί να συγκομιστεί την άνοιξη του επόμενου έτους. Οι ποικιλίες καλοκαιρινού πράσου είναι μικρότερες από τις χειμερινές, και οι χειμερινές ποικιλίες συνήθως έχουν πιο έντονη γεύση.



Αν και το σύγχρονο πράσο δεν φύεται άγριο, πιθανόν εξημερώθηκε από άγριους προγόνους στη Μεσόγειο περιοχή. Αρχαιολογικοί χώροι στην αρχαία Αίγυπτο, καθώς και ανάγλυφα και ζωγραφιές στους τοίχους, δείχνουν ότι το πράσο αποτελούσε μέρος της αιγυπτιακής διατροφής τουλάχιστον από τη δεύτερη χιλιετία π.Χ. Σύμφωνα με τον πάπυρο του Έμπερς, ο οποίος βασίζεται σε αρχαία αιγυπτιακά κείμενα, το πράσο έπαιζε σημαντικό ρόλο στην αρχαία Αίγυπτο. Σήμερα καλλιεργείται σε μεγαλύτερες εκτάσεις στην Ασία και τη Μεσόγειο. Παγκοσμίως καλλιεργούνται περίπου 250.000 εκτάρια. Οι μεγαλύτεροι παραγωγοί πράσου είναι η Ινδονησία, η Τουρκία, το

Βέλγιο, η Γαλλία, η Κορέα, η Πολωνία, η Γερμανία, η Κίνα, η Ολλανδία και η Ισπανία. Η μέση απόδοση του πράσου είναι 600–4000 kg/στρ. Η μέγιστη δυνατή απόδοση είναι 6000 kg/στρ. Το πράσο μπορεί να καλλιεργηθεί στις ίδιες περιοχές όπου καλλιεργείται το κρεμμύδι. Συνήθως φτάνει σε ωριμότητα τους φθινοπωρινούς μήνες.

Година	Лук		Чесън		Праз	
	Площ/χα	Добив/т	Площ/χα	Добив/т	Площ/χα	Добив/т
2015	1074	8 926	187	717	83	651
2016	1365	14 921	305	1 799	68	1 912
2017	2080	23 499	387	1 444	49	1 069
2018	3675	41 789	418	1 772	104	2 284
2019	2625	31 376	506	2 216	55	875

По данни на Агростатистиката

Πίνακας 2. Συγκεντρωτική έκταση (εκτάρια) και παραγόμενες αποδόσεις (τόνοι) καλλιεργειών του γένους Allium (2015–2019) στη Βουλγαρία.

Το πράσο χρησιμοποιείται στη μαγειρική και για ιατρικούς σκοπούς. Η ήπια γεύση του και η εύκολη προετοιμασία του κάνουν το λαχανικό ένα αγαπημένο συστατικό σε σουπές, στιφάδο, πιάτα και συνοδευτικά. Περιέχει πολλές βιταμίνες – βιταμίνη Κ, βιταμίνες της ομάδας Β, βιταμίνη С, βιταμίνη Α και βιταμίνη Ε – και μέταλλα – μαγγάνιο, χαλκό, σίδηρο, μαγνήσιο και ασβέστιο. Το πράσο περιέχει αντιοξειδωτικές ουσίες και έχει αντιφλεγμονώδη αποτελέσματα. Προστατεύει τα αιμοφόρα αγγεία από απόφραξη. Προτιμά ηλιόλουστες θέσεις, καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη πλούσια σε οργανική ύλη, με pH 6,0–7,0. Απαιτεί σταθερή υγρασία του εδάφους. Στη Βουλγαρία συνήθως καλλιεργείται ως δεύτερη καλλιέργεια. Οι σπόροι για παραγωγή σπορόφυτων σπέρνονται τον Φεβρουάριο–Μάρτιο, και τα σπορόφυτα μεταφυτεύονται τον Ιούνιο. Καταναλώνεται φρέσκο και επεξεργασμένο. Χρησιμοποιείται σε διάφορα πιάτα είτε μόνο του είτε ως καρύκευμα. Λόγω της ειδικής του ήπιας πικάντικης γεύσης και του τρυφερού ψευδοκλαδιού του βρίσκει ευρεία εφαρμογή στην κουζίνα μας κυρίως κατά τους χειμερινούς μήνες. Η χρήση του το χειμώνα διευκολύνεται επίσης από την καλή του διατηρησιμότητα. Εκτός από την κατανάλωσή του φρέσκου, μπορεί επίσης να καταναλωθεί αποξηραμένο. Το πράσο είναι λιγότερο πικάντικο από το κρεμμύδι και το σκόρδο, έχει πιο ευχάριστη γεύση και μπορεί να καταναλωθεί σε μεγαλύτερες ποσότητες.

Ένα ανθεκτικό στο κρύο φυτό (αντέχει σε θερμοκρασίες έως μείον 15–20°C), το πράσο είναι ιδιαίτερα απαιτητικό όσον αφορά το υδάτινο καθεστώς και μπορεί να καλλιεργηθεί μόνο υπό συνθήκες άρδευσης. Είναι επίσης απαιτητικό όσον αφορά το έδαφος, πιο συγκεκριμένα ως προς την περιεκτικότητα σε θρεπτικά

сυστατικά. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με **την καλλιέργεια πράσου** σε βαθιά, υγρασιοκρατικά, αμμοπηλούχα εδάφη πλούσια σε οργανική ύλη.

Καλοί προκάτοχοι για την καλλιέργεια πράσου είναι καλλιέργειες που αφήνουν το χωράφι απαλλαγμένο από ζιζάνια και το αδειάζουν αρκετά νωρίς ώστε να μπορεί να προετοιμαστεί καλά. **Πριν από τη φύτευση ή το σπάρσιμο, μπορούν να προηγηθούν ραπανάκια, σπανάκι, μαρούλι, πρώιμες πατάτες, πράσινα μπιζέλια κ.λπ.**



Το πράσο μπορεί να καλλιεργηθεί χρησιμοποιώντας προπαρασκευασμένα σπορόφυτα ή με άμερο σπάρσιμο των σπόρων. Υπάρχουν δύο ομάδες ποικιλιών πράσου – «Ευρωπαϊκές» με κοντό ψευδοκλαδί (15–25 cm) και «Βουλγαρικές» με μακρύ ψευδοκλαδί άνω των 45–50 cm. Στη Βουλγαρία, δύο κύριες ποικιλίες από τη δεύτερη ομάδα είναι ευρέως διαδεδομένες: Starozagorski Kamush και Starozagorski 72.

Βλαβεροί Οργανισμοί

Τριψ του κρεμμυδιού (*Thrips tabaci* Lind.)

Προκαλεί σοβαρή ζημιά στο πράσο. Παρατηρείται στις καλλιέργειες καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης. Έχει 8–10 γενιές ανά έτος και διαχειμάζει ως ενήλικο έντομο και λιγότερο συχνά ως προνύμφη σε υπολείμματα φυτών, στο έδαφος κ.λπ. Οι ενήλικες θηλυκές γεννούν περίπου 100 αυγά, τοποθετημένα

μεμονωμένα κάτω από την επιδερμίδα στο παρέγχυμα στην κάτω πλευρά των φύλλων. Ζημιά προκαλείται από ενήλικα και προνύμφες, που ρουφούν χυμό από τα φύλλα και το σημείο ανάπτυξης των φυτών. Ως αποτέλεσμα της ζημιάς, εμφανίζονται στα φύλλα λευκωπές ασημί κηλίδες, οι οποίες, σε περιπτώσεις ισχυρής μόλυνσης, συγχωνεύονται σε λωρίδες. Τα κατεστραμμένα φύλλα παραμορφώνονται, κιτρινίζουν και ξεραίνονται από την άκρη. Μικρές, λεπτές μαύρες κηλίδες – τα περιττώματα του εντόμου – μπορούν να παρατηρηθούν πάνω τους. Υπό ισχυρή μόλυνση τα φύλλα ξεραίνονται. Η ανάπτυξη του φυτού αναστέλλεται και η απόδοση μειώνεται σημαντικά. Τα κατεστραμμένα φύλλα δίνουν στα φυτά κακή εμπορική εμφάνιση.

Καταπολέμηση

Εγκεκριμένα προϊόντα προστασίας φυτών: Deca EC/Dena EC/Decis/Desha EC/Poleci/Deltin 50 ml/στρ; Meteor 80–90 ml/100 l νερό; Flipper 1–2 l/στρ; Citrin max/Cyperkill 500 EC/Cypert 500 EC/Polli 500 EC 5 ml/στρ. Εκτελέστε 2–3 επεμβάσεις σε διαστήματα 7–10 ημερών.



Σκώρος του πράσου (*Nepomyza gymnostema* Loew). Προκαλεί ζημιά σε καλλιέργειες του γένους *Allium*, αλλά η πιο σοβαρή και αισθητή ζημιά παρατηρείται στο πράσο. Ο σκώρος του πράσου αναπτύσσει 3–4 γενιές ανά έτος. Διαχειμάζει ως χρυσαλίδα στους βλαστούς του πράσου, που βρίσκεται στο τέλος της ορυχής, και πολύ σπάνια στο έδαφος κάτω από το φυτό. Ένα μικρό ποσοστό ατόμων που δεν έχουν ολοκληρώσει την ανάπτυξή τους παραμένουν να διαχειμάσουν ως προνύμφες, οι οποίες αργότερα χρυσαλλιδώνονται. Η πτήση της

διαχειμάζουϑαϑ γeνιάϑ ζεκινά ϑιϑ ραρχέϑ Απριλίου. Είναι ιδიაίτερα παρατεταμένη και αυτό οφείλεται ϑη
διαχείμαϑη και των δύο ϑταδίων. Οι προ