

# Ασθένειες κατά την αποθήκευση των σταφυλιών

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

Дата: 30.11.2017 Брой: 11/2017



Οι μεταφορτικές ασθένειες στα σταφύλια αναπτύσσονται έντονα σε ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης – θετική θερμοκρασία και υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία, και τα εξωτερικά τους συμπτώματα ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του παθογόνου.

## **Penicillium expansum**

Οι ρώγες γίνονται καφέ και εμφανίζουν σημεία σήψης, αλλά διατηρούν το σχήμα τους. Στα προσβεβλημένα ιστοί αναπτύσσονται γκριζοπράσινες δέσμες των σπορίων του μύκητα.

**Trichothecium roseum**

Αρχικά, οι αποικισμένες ρώγες μαραίνονται και ζαρώνουν. Αργότερα γίνονται καφέ και σταδιακά συγχωνεύονται σε μια κοινή μάζα. Πάνω της αναπτύσσεται ένα εντατικό ανοιχτό ροζ επίχρισμα.

**Rhizopus spp.**

Προκαλεί καφετισμό και υγρή σήψη των τσαμπιών σταφυλιών, τα οποία καλύπτονται με μια σκούρα, χοντρή και τραχιά ανάπτυξη.

**Alternaria alternata**

Αρχικά αποικίζει τα κοτσάνια, στα οποία σχηματίζει ένα άφθονο λευκό επίχρισμα. Αργότερα εξαπλώνεται στις ρώγες, οι οποίες γίνονται εμποτισμένες με νερό, καλύπτονται με μυκήλιο και αποσυντίθενται.

**Στρατηγική αντιμετώπισης ασθενειών κατά την αποθήκευση σταφυλιών**

Για να επιτευχθεί μέγιστη ανθεκτικότητα στις συζητούμενες ασθένειες και να αυξηθεί η διάρκεια αποθήκευσης των σταφυλιών – από 56 έως 180 ημέρες, πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες συνθήκες:

1. Τα σταφύλια για αποθήκευση συγκομίζονται σε βέλτιστη ωριμότητα.
2. Η ποιότητα και η διάρκεια αποθήκευσης των σταφυλιών βελτιώνονται εάν, αμέσως μετά τη συγκομιδή, ψύχονται και τοποθετούνται στην αποθήκη σπρωρών χωρίς καθυστέρηση.
3. Στις αποθήκες για σταφύλια, πρέπει να διατηρείται θερμοκρασία 0–1°C, 85% σχετική υγρασία και καλές συνθήκες αερισμού για να αποφευχθεί συμπύκνωση.
4. Συχνές επιθεωρήσεις των αποθηκευμένων σταφυλιών και έγκαιρη απομάκρυνση και καταστροφή σαπισμένων ρώγων πριν από την εμφάνιση σποριοποίησης του παθογόνου.