

Boli ale culturilor de bulbi în timpul depozitării

Автор(и): Растителна защита
Дата: 23.01.2022 Брой: 1/2022



Bulbii de ceapă și usturoi trebuie să fie sănătoși, curăți, fără deteriorări mecanice și acoperiți cu solzi. Trebuie depozitați în spații bine ventilate, în vrac sau în straturi subțiri, menținând o temperatură de 0-2°C și o umiditate a aerului de până la 65%. În condiții de depozitare necorespunzătoare, se pot dezvolta următoarele boli:

Putregaiul negru al cepei și usturoiului - bulbii se înmoaie, solzii lor se usucă și se mumifică, iar între ei se formează o masă neagră pulverulentă.

Putregaiul moale pătat al cepei - țesuturile din jurul gâtului se înmoaie și se retrag. La secționare, se poate observa că o parte din solzii interiori au putrezit, par fierti și emit un miros neplăcut.

Putregaiul gâtului la ceapă - putregaiul începe de la gât, solzii bolnavi fiind apoși și delimitați de cei sănătoși printr-un inel îngust. Mai târziu, aceștia se mumifică și, în prezența umidității, se acoperă cu o mucegai cenușiu.

Putregaiul cenușiu al usturoiului - se dezvoltă pete mici, galben-maronii, ușor retrase, care se măresc treptat în timpul depozitării. La recoltare, bulbii trebuie bine uscați și depozitați în spații răcoroase și bine ventilate.

Putregaiul cu mucegai albastru-verzui la ceapă și usturoi - solzii exteriori și placa bazală a bulbilor se acoperă cu pete maronii apoase, se mumifică treptat și rămân doar solzii exteriori. La usturoi, capul se întunecă și se desface în căței individuali. Bulbii bolnavi au un miros puternic și sunt acoperiți cu un mucegai albastru-verzui. Trebuie depozitați doar bulbii integri mecanic, în condiții optime.

Putregaiul fusarial al cepei și prazului - bulbii de ceapă, rădăcinile și pseudotulpină prazului se înmoaie, se brunifică și putrezesc. Între solzi și frunze se dezvoltă un miceliu roz.