

Boli în timpul depozitării strugurilor

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

Дата: 30.11.2017 Брой: 11/2017



Bolile post-recoltă la struguri se dezvoltă intens în condiții de depozitare neadecvate – temperaturi pozitive și umiditate atmosferică ridicată, iar simptomele lor externe variază în funcție de tipul de patogen.

Penicillium expansum

Boabele se înnegresc și prezintă semne de putrezire, dar își păstrează forma. Pe țesuturile afectate se dezvoltă smocuri cenușiu-verzui de spori fungici.

Trichothecium roseum

Inițial, boabele colonizate se ofilesc și se zbârcesc. Ulterior, se înnegresc și se contopesc treptat într-o masă comună. Pe aceasta se dezvoltă un înveliș intens roz-deschis.

Rhizopus spp.

Provoacă înnegrirea și putrezirea umedă a ciorchinilor de struguri, care se acoperă cu o creștere întunecată, grosieră și aspră.

Alternaria alternata

Inițial colonizează pedunculii, pe care formează un înveliș alb abundent. Ulterior se răspândește la boabe, care devin imbibate cu apă, se acoperă cu miceliu și se descompun.

Strategia de combatere a bolilor în timpul depozitării strugurilor

Pentru a se obține o rezistență maximă la bolile discutate și pentru a se mări durata de păstrare a strugurilor – de la 56 la 180 de zile, trebuie respectate următoarele condiții:

1. Strugurii destinați depozitării se recoltează la maturitatea optimă.
2. Calitatea și durata de păstrare a strugurilor se îmbunătățesc dacă, imediat după recoltare, aceștia sunt răciți și plasați în depozitul de fructe fără întârziere.
3. În depozitele pentru struguri trebuie menținute o temperatură de 0–1°C, o umiditate relativă de 85% și condiții bune de ventilație pentru a se evita condensul.
4. Inspecții frecvente ale strugurilor depozitați și îndepărtarea și distrugerea la timp a boabelor putrede înainte de apariția sporulației patogenului.