

Болезни луковичных культур при хранении

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



Луковицы репчатого лука и чеснока должны быть здоровыми, чистыми, без механических повреждений и покрыты чешуями. Их следует размещать в хорошо вентилируемых хранилищах, навалом или тонким слоем, поддерживая температуру 0-2°C и влажность воздуха до 65%. При неправильных условиях хранения развиваются следующие болезни:

Черная гниль лука и чеснока - луковицы размягчаются, их чешуи подсыхают и мумифицируются, а между ними образуется черная порошистая масса.

Пестрая мокрая гниль лука - ткани вокруг шейки размягчаются и вдавливаются. На разрезе видно, что часть внутренних чешуй сгнила, выглядит вареной и издает неприятный запах.

Шейковая гниль лука - гниль начинается от шейки, пораженные чешуи водянистые и отграничены от здоровых узким кольцом. Позже они мумифицируются и при наличии влаги покрываются серой плесенью.

Серая гниль чеснока - появляются желтовато-коричневые, слегка вдавленные мелкие пятна, которые в процессе хранения постепенно увеличиваются. При уборке луковицы следует хорошо просушить и хранить в прохладных, хорошо вентилируемых помещениях.

Сине-зеленая плесневая гниль лука и чеснока - наружные чешуи и донце луковиц покрываются коричневыми водянистыми пятнами, постепенно мумифицируются и остаются лишь наружные чешуи. У чеснока головка темнеет и распадается на отдельные зубки. Пораженные луковицы имеют сильный запах и покрыты сине-зеленой плесенью. Хранить следует только механически целые луковицы, в оптимальных условиях.

Фузариозная гниль лука и порея - луковицы репчатого лука, корни и ложный стебель порея размягчаются, буреют и загнивают. Между чешуями и листьями развивается розовая грибница.