

Hasat Sonrası Meyve Hastalıkları

Автор(и): Растителна защита
Дата: 10.11.2021 Брой: 11/2021



Meyve hasat edildikten sonra, depolama koşulları uygun değilse, ürünün kalitesini düşüren hastalıklar gelişir. Meyvedeki mekanik yaralanmalar, dolu, böcek veya hastalık zararları durumunda, bazı bulaşıcı hastalıklar nüfuz eder ve gelişir. Yüksek hava nemi ve geniş bir sıcaklık aralığı aşağıdaki hastalıkların gelişimini destekler:

Yumuşak çürüklük – *Penicillium* cinsi

Küf çürüklüğü (Gri küf) – *Botrytis* cinsi

Acı çürüklük – *Trichotecium roseum*

Göbek çürüklüğü *Alternaria* cinsi mantarları

Bulaşıcı Hastalıklar

Yumuşak çürüklük – *Penicillium* cinsi

Etkilenen meyvede, sarıdan açık kahverengiye, keskin sınırlı lekeler gelişir; dokular sulu ve yumuşaktır, hoş olmayan küflü bir koku ve alkolik bir tada sahiptir. Çürüme hızla derinlere nüfuz eder ve tüm meyveyi etkiler. Meyve yumuşar ve basıldığında kolayca ezilir. Nemli koşullarda, meyvenin çürük kısımlarında yoğun bir küf gelişimi görülür. Çekirdek boşluğu etrafındaki çürüme, meyve kesildikten sonra ancak gözlemlenir.

Küf çürüklüğü (Gri küf) – *Botrytis* cinsi

Hastalık, meyvede kahverengi lekelerin gelişmesiyle kendini gösterir; bu lekelerde doku serttir ve meyve şeklini korur. Yüksek nemde, hasarlı meyve üzerinde mantarın miselyumu ve sporlarından oluşan beyaz, narin bir küf gelişimi oluşur. Hastalık, bitişik meyvelere hızla yayılması nedeniyle odaklar halinde gelişir.

Acı çürüklük – *Trichotecium roseum*

Genellikle meyve dışarıdan sağlıklı görünür, ancak kesildiğinde, çekirdek boşluğu etrafındaki dokunun kahverengi çürüklükten etkilendiği görülebilir. Göbek boşluklarında, üzerinde dağınık pembe mantar sporu kümeleri bulunan beyaz pamuksu bir miselyum görülür. Bu çürüklüğün karakteristik özellikleri acı tat ve hoş olmayan küflü kokudur.

Göbek çürüklüğü *Alternaria* cinsi mantarları

Meyve kesildiğinde, çekirdek boşluğu bölgesinde ve çevresinde, gri bir küf gelişimi oluşumuyla birlikte görülen koyu renkli bir çürüme gözlemlenir. Hastalık, düşük sıcaklıkta uzun bir depolama süresinden sonra ve ardından oda sıcaklığında bekletilmesiyle ortaya çıkar.

Meyve depolama sırasında hastalık kontrolü stratejisi

İyi bir meyve depolaması için, meyvenin teknolojik olgunlukta hasat edilmesi, dikkatli toplanması (mümkünse günün serin saatlerinde), saplı olması, korunmuş mum tabakasına sahip olması ve zararlılardan etkilenmiş ve yaralı meyvelerin ayrılması büyük önem taşır. Hasattan hemen sonra -0.5 °C ile 1 °C sıcaklıklarda taşınıp depolanır ve iyi havalandırma koşulları sağlanırsa, meyvenin depolanabilirliği ve kalitesi büyük ölçüde iyileştirilir.

Depolama sırasında yukarıda bahsedilen hastalık riskini önlemek ve depolama süresini maksimum düzeyde uzatmak için – elmalarda 90 ila 240 gün, armutlarda 60 ila 90 gün – meyve depolarında aşağıdaki koşulların

oluşturulması gerekir:

1. Meyve hasadı, ilgili çeşit için en uygun zamanda ve ulaşılan teknolojik olgunlukta gerçekleştirilmelidir.
2. Farklı çeşitler ayrı odalarda veya ayrı kasalarda depolanmalıdır. Bazı çeşitlerin meyveleri, diğer çeşitlerin depolanmasını olumsuz etkileyerek fizyolojik bozukluklara – ette kahverengileşme, meyve kabuğunda kahverengileşme vb. – neden olur. Daha erken olgunlaşan çeşitler, fizyolojik olgunluğa daha yavaş ulaşan çeşitlerle birlikte depolandığında bu süreci hızlandırabilir.
3. Depolama için orta boyutta, saplı, yara veya leke olmayan ve maksimum düzeyde korunmuş mum tabakasına sahip meyveler seçilmelidir.
4. Elmalar için optimum depolama sıcaklığı 0 °C, armutlar için ise -1 °C ± 1.5 °C arasındadır. Büyük sıcaklık dalgalanmaları kaliteyi olumsuz etkiler.
5. Depolama tesislerinin ve ambalajların dezenfeksiyonu zorunludur.
6. Meyvelerin solmasını önlemek için bağıl hava neminin yaklaşık %90 – %95 seviyesinde tutulması gerekir. Daha düşük nemde, özellikle gerekli olgunluğa ulaşmadan hasat edilmişlerse, meyve kabuğu buruşur. Hava nemi, zeminin ve duvarların suyla püskürtülmesi veya su konteynerleri yerleştirilmesiyle artırılabilir. Öte yandan, çok yüksek nem duvarlarda yoğuşmaya ve çeşitli çürüklük türlerinin gelişimine yol açabilir.
7. Havanın gaz bileşimi. Havanın bileşimi de yaşlanma süreçlerini ve fizyolojik bozukluklar ile çürüklerin oluşumunu etkiler. Bunlar, oksijen içeriği azaldığında ve karbondioksit (CO₂) içeriği arttığında ortaya çıkar. Optimum oksijen içeriği sıcaklığa bağlıdır. 0 °C'de oksijen içeriği %2–3'ün altına düşmemelidir.
8. Hava sirkülasyonu. Hava hareketi sayesinde sıcaklık, nem ve gaz bileşiminin düzgün dağılımı sağlanır. Sıcaklık, nem, bileşim ve hava sirkülasyonu tüm depolama süresi boyunca kontrol edilmelidir. Meyvelerin depolama tesislerine yerleştirilmeden önce soğutulması ve depolamanın optimum sıcaklık koşulları ile iyi havalandırmanın sürekli olarak izlenmesi tavsiye edilir.