

Soğanlı Bitkilerde Depolama Sırasında Görülen Hastalıklar

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



Soğan ve sarımsak başları sağlıklı, temiz, mekanik hasardan arınmış ve pullarla kaplı olmalıdır. İyi havalandırılan depolama tesislerinde, yığın halinde veya sık katmanlarda, 0-2°C sıcaklık ve %65'e kadar hava nemi korunarak muhafaza edilmelidirler. Uygun olmayan depolama koşullarında aşağıdaki hastalıklar gelişir:

Soğan ve sarımsak siyah çürüklüğü - başlar yumuşar, pulları kurur ve mumyalaşır, aralarında siyah toz halinde bir kitle oluşur.

Soğan benekli yumuşak çürüklüğü - boyun etrafındaki dokular yumuşar ve çöker. Kesildiğinde, iç pulların bir kısmının çürüdüğü, haşlanmış gibi görüldüğü ve hoş olmayan bir koku yaydığı görülebilir.

Soğan boyun çürüklüğü - çürüme boyundan başlar, hasta pullar sulu olur ve sağlıklı olanlardan dar bir halkayla ayrılır. Daha sonra mumyalaşırlar ve nem varlığında gri bir küfle kaplanırlar.

Sarımsak gri çürüklüğü - sarımsı-kahverengi, hafif çökük, küçük lekeler oluşur ve depolama sırasında giderek büyür. Başlar hasat edilirken iyice kurutulmalı ve serin, iyi havalandırılan yerlerde muhafaza edilmelidir.

Soğan ve sarımsak mavi-yeşil küf çürüklüğü - başların dış pulları ve taban plağı kahverengi sulu lekelerle kaplanır, yavaş yavaş mumyalaşır ve sadece dış pullar kalır. Sarımsakta baş kararır ve tek dişlere ayrılır. Hasta başlar güçlü bir kokuya sahiptir ve mavi-yeşil bir küfle kaplanır. Sadece mekanik olarak sağlam başlar, optimum koşullar altında depolanmalıdır.

Soğan ve pırasa fusarium çürüklüğü - soğan başları, pırasanın kökleri ve yalancı gövdesi yumuşar, kahverengileşir ve çürür. Pullar ve yapraklar arasında pembe bir miselyum gelişir.