

Patateslerde bakteriyel kahverengi çürüklük - Bulgaristan için yeni bir karantina zararlısı *Hastalık belirtileri - bölüm 2*

Автор(и): Елка Димитрова, н-к отдел "Фитопатология и ФСД"; Милена Димова, гл. експерт в ЦЛКР

Дата: 16.03.2015 Брой: 3/2015



Patateslerde

Bitkiler, gün boyunca yaprak ve gövdelerde solma, gece boyunca ise toparlanma gösterir; ta ki bitkiler artık toparlanamayıp ölene kadar, ancak bir süre daha yeşil renklerini korurlar. Toprakтан 2,5 cm yükseklikte, gövdenin boyuna kesitinde iletim demetlerinde kahverengileşme ve boşluk oluşumu görülür. İletim demetleri kesildiğinde, bunlardan süt beyazı yapışkan bir salgı sızar.

Yumrulardaki belirtiler açıkça ifade edilmiş olabilir veya tamamen yok olabilir. Yüksek enfeksiyon derecesine sahip enfekte yumrulardan, "gözler" bölgesinde beyaz bir salgı sızar. Bunlar gözden göze boyuna kesildiğinde, iletim halkasında nekroz ve kahverengileşme gözlemlenir. Kesit

yüzeyindeki iletim demetlerinden, krem beyazı, yağlı bir bakteriyel salgı kendiliğinden (basınç olmadan) sızar. Bitkilerin erken enfeksiyonunda, yumrular her zaman oluşmaz veya çok küçüktür.

Domateslerde

Bakterinin gelişimi için optimal koşullar altında, genç yapraklar solar, ardından tüm bitki solar. Bitkilerin tabanında adventif kökler oluşur. Bakteri, gövdenin iletim demetlerinde gelişerek bunları tamamen tahrip eder. Enine kesitte, kahverengi bitki dokularından beyaz veya açık sarı bir bakteriyel salgı sızar.

Yumrulardaki kahverengi çürüklük belirtileri, halkalı çürüklüğün (*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*) neden olduğu belirtilere çok benzer. Patates üzerindeki bu iki karantina bakterisi arasındaki ayrımın yapılması ve *Ralstonia solanacearum* bakterisinin kesin teşhisi, yalnızca Merkezi Bitki Karantina Laboratuvarı'nda, steril laboratuvar koşullarında biyolojik, biyokimyasal, serolojik (IF, ELISA) ve moleküler (PCR, real-time PCR) analitik yöntemler kullanılarak gerçekleştirilir.

Bulgaristan'da kahverengi çürüklük, "Patateslerin Fitosaniter Kontrolü" ulusal izleme programı çerçevesinde sistematik olarak izlenmekte ve kontrol edilmektedir.

Bakteri ilk kez 2007 yılında, Sofya'daki MBKL'de, Mısır'dan ithal edilen yemeklik patateslerde tespit edilmiştir. Enfekte parti imha edilmiş ve ihraç eden ülkeye bildirilmiştir.

2010 yılında, Türkiye'den ithal edilen ve Almanya'ya gönderilmek üzere olan bir yemeklik patates partisinde yeni bir *Ralstonia solanacearum* enfeksiyonu tespit edilmiştir.

Enfekte parti (21,5 ton) imha edilmiş ve her iki ülkeye de bildirilmiştir.

Eylül 2014'te, patateslerdeki bakteriyel kahverengi çürüklük hastalığı ilk kez ülke topraklarında, Burgas bölgesinde keşfedilmiştir. Enfeksiyonu ortadan kaldırmak ve yayılmasını sınırlamak için derhal önlemler alınmıştır.

KONTROL ÖNLEMLERİ, bakteriyel kahverengi çürüklüğün kontrolüne ilişkin 10 Nisan 2001 tarih ve 11 sayılı Yönetmelik ile düzenlenmiştir ve şunları içerir:

- Enfekte yumrular, bitkiler ve bitki artıkları imha edilir. Enfeksiyonun yayılma riski olmaması koşuluyla, müfettişlerin kontrolü altında, endüstriyel işleme veya ısıl işlemten sonra hayvan yemi olarak kullanılabilirler.
- Enfekte alanlar karantina altına alınır ve hastalıktan arı komşu alanları korumak için tampon bölgeler belirlenir.
- Enfeksiyon tespit edilen alanlarda beş yıl üst üste patates ve diğer konukçu bitkilerin yetiştirilmesi yasaktır.
- Bitki koruma müfettişlerinin kontrolü altında münavebe uygulanır.

Enfeksiyonun taşınmasını ve yayılmasını önlemek için aşağıdaki önlemlerin uygulanması önemlidir:

- sertifikalı tohumluk kullanmak;

- hasat yılı öncesi ve sonrasında depolama tesislerinin ve patates depolarının, ayrıca her bir alanı işlemeden önce makine ve ekipmanın dezenfeksiyonu;

Etkinliği kanıtlanmış dezenfektanlar şunlardır: %3-5'lik Sodyum hidroksit (kostik soda) çözeltisi, %1'lik Verikal (aldehit bazlı) çözeltisi, %24'lük amonyum çözeltisi, Menno Florades (fitopatojenik bakterilere, mantarlara ve virüslere karşı bir dezenfektan) ve ayrıca %1,5'lik Persteril (bakterisit etkili bir dezenfektan) çözeltisi.

- *Ralstonia solanacearum*'un potansiyel taşıyıcıları olan bitki artıklarının uzaklaştırılması;
- münavebe.

Hastalığın varlığından şüpheleniyorsanız, yardım için derhal Bölgesel Gıda Güvenliği Müdürlükleri'ndeki bitki koruma müfettişleriyle iletişime geçiniz.