

'Meyve, patates ve soğan depolama'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 02.11.2018 Брой: 11/2018



Meyve depolama sırasında görülen hastalıklar

Meyve depolaması, tür ve çeşit kompozisyonuna ve ayrıca depolandıkları koşullara bağlıdır. Geççi elma ve armut çeşitleri ile ayva, normal koşullarda 2-3 aya kadar, buzdolabında ise 4-6 aya kadar saklanabilir. Ev koşullarında depolama, sıcaklığın daha düşük ve hava neminin daha yüksek olduğu mahzenlerde en iyi şekilde yapılır. Depolama, farklı türler için eksi 1°C'den yaklaşık 3-5°C'ye kadar sabit bir sıcaklık ve %85-90 bağıl hava neminin korunduğu soğutmalı meyve depolarında en iyi şekilde sağlanır. Bu koşullar altında meyveler kış boyunca, ilkbahara kadar depolanabilir.

Sıcaklık ve hava nemi, depolamanın tüm süresi boyunca kontrol edilmelidir. Farklı çeşitlere ait meyveler ayrı ayrı depolanmalıdır.

Uygun olmayan depolama rejimi altında, depolanan meyvelerde **bulaşıcı veya bulaşıcı olmayan** nitelikte hastalıklar gelişir.

Bulaşıcı hastalıklar:

Yumuşak çürüklük – meyvelerdeki mekanik yaraların etrafında, sulu ve yumuşak dokulu, hoş olmayan küflü bir kokuya ve alkolik bir tada sahip, sarıdan açık kahverengiye lekeler şeklinde kendini gösterir. Çürüme tüm meyveyi kapsar, meyve yumuşar ve basınç altında kolayca ezilir, yüksek nem altında ise yoğun mavi-yeşil bir küf gelişimi oluşur.

Gri küf çürüklüğü – meyvelerde, yüksek nem altında, mantarın miselyumu ve sporlarının grimsi-beyaz tüylü bir gelişimi oluşur. Lekeler hızla komşu meyvelere yayılır ve kısa sürede enfeksiyon odakları oluşur. Depolanan meyveler düzenli olarak kontrol edilmeli ve hastalık belirtisi görüldüğünde hızla çıkarılıp imha edilmelidir.

Acı çürüklük – meyvelerin yüzeyinde kahverengi çürüklük veya tohum boşluğu etrafında, pembe sporülasyon kümeleriyle beneklenmiş pamuksu miselyumla dolu olan iç çürüme şeklinde ortaya çıkar. Meyvelerin acı bir tadı ve hoş olmayan bir kokusu vardır.

Kahverengi çürüklük – patojen, zararlılar, hastalıklar ve dolu nedeniyle oluşan yaralardan meyvelere nüfuz eder. Enfekte meyvelerin yüzeyi parlak, koyu – kahverengi veya siyah olur. Hastalık, özellikle düşük sıcaklık ve yüksek hava neminde, komşu meyvelere hızla yayılır.

Bulaşıcı olmayan hastalıklar:

Meyve yanıklığı – meyvelerin yüzeyinde, büyüyen ve meyvenin içine 1 cm derinliğe kadar yavaşça nüfuz eden açık kahverengi lekeler. Hastalık, bozulmuş bir sıcaklık rejimi ve zayıf gaz değişiminden kaynaklanır; bu koşullar altında meyve etrafında asetik asit, metil alkol, asetaldehitler vb. toksik maddeler birikir.

Jonathan lekeleri – meyvenin lentiselleri etrafında bulunan nekrotik, açık kahverengi yüzey lekelerinin gelişimi. Hastalığın nedeni bozulmuş gaz değişimidir. Sekonder mikroorganizmaların saldırısı durumunda yumuşak

çürüklük gelişir.

Acı benek – meyve kabuğunun altında, süngerimsi bir kıvama ve acı bir tada sahip, 1-2 cm derinliğe ulaşan küçük kahverengi ölü hücre çekirdekleri oluşur. Hastalık kalsiyum eksikliğinden kaynaklanır.

Depolama sırasında patates hastalıkları

Sağlıklı ve yenilebilir patateslerin depolanması için yumrular iyi olgunlaşmış, mekanik hasar görmemiş ve hastalık saldırısından arınmış olmalıdır. Patates depoları temizlenmeli ve %3'lük bir bakır sülfat çözeltisi ile dezenfekte edilmelidir. Patatesler 2-4°C sıcaklıkta, %80-90 bağıl nemde ve deponun iyi havalandırılması koşuluyla depolanmalıdır. Çürük yumruların zamanında çıkarılması için periyodik kontroller yapılmalıdır.

Uygun olmayan depolama koşullarında, patateslerde bulaşıcı ve bulaşıcı olmayan hastalıklar gelişir.

Bulaşıcı hastalıklar:

Kuru (*Fusarium*) çürüklüğü – yumru üzerindeki yaralı bir yerin etrafında açık kahverengi, çökük, kuru bir leke şeklinde görülen fungal bir hastalıktır. Leke yavaşça büyür ve tüm yumruyu kapsar, yumru mumyalaşır. Lekenin altında, yumrunun iç kısmı gevşek bir yapı kazanır. Nemli koşullar altında soluk pembe veya krem renkli bir gelişim oluşur. Optimum depolama sıcaklığı 2-5°C arasındadır.

Yumuşak çürüklük – bakterilerden kaynaklanır ve 5-6 gün içinde yumru yumuşar, çürür ve hoş olmayan bir kokuya sahip sümüksü bir kütleye dönüşür. Hastalık bir yumrudan diğerine bulaşır ve çürüme odakları oluşur. Çürüyen yumrular çıkarılmalı, havalandırma artırılmalı ve 2-5°C sıcaklık korunmalıdır.

Phomosis kuru çürüklüğü (*phomosis*) – hastalık, yumrunun yüzeyinde, ağ benzeri bir yapıya sahip, büyük, yuvarlak, 2-5 cm, çökük ve sağlıklı dokudan iyi sınırlandırılmış kahverengi lekeler şeklinde görülür. Lekelerin altındaki dokular kuru ve süngerimsidir ve daha sonra gri bir gelişimle kaplı boşluklar oluşur. 4°C'nin altındaki ve 10°C'nin üzerindeki sıcaklıklar phomosis gelişimi için elverişsizdir. Yumruların depoya yerleştirilmeden önce 3-4 gün boyunca hafifçe sertleştirilmesi önerilir.

Bulaşıcı olmayan hastalıklar:

Kara kalp – yumrunun merkezindeki dokular nekrotikleşir ve kararır, yavaş yavaş sertleşir, kurur ve boşluklar oluşur. Hastalığın nedeni oksijen eksikliğidir. Hastalığı önlemek için, yumruların ızgaralar ve fanlar vasıtasıyla havalandırmanın sağlandığı, 1-1.5 m'den yüksek olmayan katmanlar halinde depolanması önerilir.

Yumru donma zararı – hafif donmalarda, hasar iletim demetlerinin kararması şeklinde görülür. Eksi 1°C ila 3°C'de yumrular donar ve sertleşir. Çözülmeden sonra dokular yumuşar ve macunlaşır (dağılır) – bu süreç geri döndürülemez.

Yumruların tatlanması – bu bozukluk, sıcaklığın uzun bir süre 0°C civarında kalması durumunda gözlemlenir. Daha sonra azalan solunum nedeniyle yumrularda aşırı şeker birikir. Bu tür yumrular sıcaklığa (yaklaşık 10°C) yerleştirildiğinde, solunum artar ve tatlı tadı kaybolur.

Depolama sırasında soğanlı bitkilerin hastalıkları

Depolama sırasında, soğan ve sarımsak soğanları sağlıklı, temiz, mekanik hasar görmemiş ve pullarla kaplı olmalıdır. İyi havalandırılan depolarında, yığın halinde veya sık katmanlarda, 0-2°C sıcaklık ve %65'e kadar hava nemi korunarak depolanmalıdır. Uygun olmayan depolama rejimi altında aşağıdaki hastalıklar gelişir:

Soğan ve sarımsak siyah küf çürüklüğü – soğanlar yumuşar, pulları kurur ve mumyalaşır, aralarında siyah tozlu bir kütle oluşur.

Soğan yumuşak, ufalanan 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 suludur ve sağlıklı olanlardan dar bir halkayla ayrılır. Daha sonra mumyalaşırlar ve nemli koşullar altında gri bir gelişimle kaplanırlar.

Sarımsak gri çürüklüğü – sarımsı-kahverengi, hafif çökük, küçük lekeler gelişir ve depolama sırasında yavaş yavaş büyür. Soğanlar hasat edilirken iyice kurutulmalı ve