

# 鳞茎作物贮藏期病害

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



洋葱和蒜头必须健康、洁净、无机械损伤且覆盖有鳞片。应将其置于通风良好的储藏设施中，散装或浅层堆放，同时保持0-2°C的温度和最高65%的空气湿度。在不适宜的储存条件下，会发生以下病害：

**洋葱和蒜头黑腐病** - 鳞茎软化，其鳞片干枯并木乃伊化，鳞片间形成黑色粉状物。

**洋葱斑点软腐病** - 颈部周围组织软化并凹陷。切开后可见部分内层鳞片腐烂，呈水煮状并散发难闻气味。

**洋葱颈腐病** - 腐烂从颈部开始，染病鳞片呈水渍状，与健康鳞片以狭窄环带分界。随后木乃伊化，在潮湿条件下表面覆盖灰色霉菌。

**蒜头灰霉病** - 出现黄褐色、微凹陷的小斑点，在储存期间逐渐扩大。收获鳞茎时应充分干燥，并储存在阴凉通风的场所。

**洋葱和蒜头青绿霉腐病** - 鳞茎外层鳞片和基盘出现褐色水渍状斑点，逐渐木乃伊化，仅存外层鳞片。蒜头则颜色变深并分裂成独立蒜瓣。染病鳞茎有强烈气味，表面覆盖青绿色霉菌。应仅储存机械损伤的鳞茎，并在最佳条件下储藏。

**洋葱和韭葱镰刀菌腐病** - 洋葱鳞茎、韭葱的根部和假茎软化，变褐腐烂。鳞片和叶片间产生粉色菌丝体。