

## 葡萄贮藏期病害

Автор(и): гл.експерт Татяна Величкова, Дирекция "Оценка на риска по хранителната верига", ЦОРХВ

Дата: 30.11.2017 Брой: 11/2017



葡萄采后病害在不适宜的储存条件下——正温和高大气湿度——会迅速发展，其外部症状因病原体类型而异。

### 扩展青霉

浆果变褐并出现腐烂迹象，但保持其形状。在受感染的组织上，会形成灰绿色的真菌孢子簇。

### 粉红单端孢

最初，被侵染的浆果萎蔫并皱缩。随后变褐并逐渐融合成一个共同的块状物。其上会形成密集的浅粉色霉层。

## 根霉属。

它会导致葡萄串变褐和湿腐，并覆盖上一层深色、粗糙且毛茸茸的菌丝体。

## 链格孢

最初它侵染果梗，并在其上形成大量白色霉层。随后蔓延至浆果，浆果变得水渍状，被菌丝体覆盖并腐烂。

## 葡萄储存期间的病害控制策略

为了最大限度地抵抗上述病害并延长葡萄的储存时间——从56天到180天，必须遵守以下条件：

1. 用于储存的葡萄应在最佳成熟度时采收。
2. 如果采收后立即进行预冷并无延迟地放入果品储藏库，葡萄的品质和储存时间将得到改善。
3. 在葡萄储藏库中，必须维持0–1°C的温度、85%的相对湿度和良好的通风条件，以避免冷凝水产生。
4. 频繁检查储存的葡萄，并在病原体孢子形成之前，及时清除并销毁腐烂的浆果。