

МОРФОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ КАГАТНОЙ ГНИЛИ СТОЛОВОЙ СВЁКЛЫ

А.В. Свиридов, С.С. Зенчик

УО “Гродненский государственный аграрный университет”, Беларусь
E-mail: fita@ggau.by

Кагатная гниль является одной из наиболее распространенных болезней корнеплодов во время их длительного хранения. Разложение или гниение корнеплодов столовой свёклы вызывается большим количеством микроорганизмов, в состав которых входит свыше 200 видов различных видов грибов и 60 видов бактерий. Состав возбудителей кагатной гнили зависит от географического положения района свеклосеяния.

Возбудителями кагатной гнили столовой свёклы являются грибы *Phoma betae*, *Fusarium culmorum*, *Fusarium eguisei*, *Verticillium spp*, *Alternaria tenuis*, *Sclerotinia sclerotiorum*. Для развития патогенов в чистой культуре *P. betae*, *F. eguisei* и *S. sclerotiorum* оптимальной является температура — 20°C, а для *F. culmorum*, *Verticillium spp* и *A. tenuis* — 22°C. Относительная влажность воздуха прямо пропорционально влияет на интенсивность развития мицелия возбудителей кагатной гнили. Грибы *A. tenuis* и *S. sclerotiorum* лучше развиваются при pH=5, а *Ph. betae*, *F. culmorum*, *F. eguisei* и *Verticillium spp*. — pH=6. Конидии возбудителей кагатной гнили корнеплодов столовой свёклы прорастают интенсивно в капельно-жидкой влаге и наиболее благоприятные условия для этого процесса складываются при температуре окружающей среды +20 – +25°C, для заражения ткани корнеплода — +18 – 20°C.

ать
сти
ив-
ак-
ия-
Ее
те-
тов
ний
уру
пом
rea,
ана
риб
охо-
па-
ным
гио-
ости
гвия
озо-

ЯКОВ