



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

Siva trulež plodova i sušenje izdanaka maline –*Botryotinia fuckeliana*

Ova gljiva je mnogo poznatija po svom anamorfnom stadijumu *Botrytis cinerea*.

U pitanju je bolest koja se javlja tokom cijelog perioda gajenja, praktično od sadnje do skladištenja. Ovo je jedna od najznačajnijih bolesti maline koja izaziva brzo propadanje ubranih plodova.

Najviše joj pogoduju vlažni i prohladni vremenski uslovi. Ako je kišni period tokom cvjetanja bio dug, gljiva prouzrokuje trulež plodova u polju posle berbe, ali se nikada ne javlja na zelenim i nedozrelim plodovima. Infekcija se ostvaruje u periodu cvjetanja preko tučkova. Ponekad može da prouzrokuje i sušenje cvjetova. Kod zaraženosti maline sivom plijesni karakteristična je skramna siva masa plijesni koja se formira na plodovima. Gljivice se brzo šire i od samo jednog zaraženog ploda može se zaraziti čitav rod.



Zreli plodovi maline su meki, vodenasti i prekriveni sivom plijesni. Kada je riječ o sortama tjulamin je, zbog dužeg perioda sazrijevanja, izložen većoj opasnosti od pojave sive truleži nego vilamet i miker koji imaju kraći period sazrijevanja.

Suzbijanje sive plijesni zahtijeva integrisan pristup i obuhvata obavljanje svih mjera njege i redovno branje zrelih plodova (kao i zaraženih plodova, kako bi



se smanjio stepen izazivača primarne zaraze). Zaštita se vrši i primjenom fungicida u intervalu od 7 do 14 dana od početka cvjetanja pa do berbe. Visoku efikasnost u suzbijanju ove bolesti imaju fungicidi Signum koji se koristi tokom cvjetanja, precvetavanja i formiranja plodova i Switch 62,5 WG koji se koristi u cvjetanju i precvetavanju.

Što se tiče agrotehničkih mjera koje se mogu primjenjivati u cilju smanjenja infekcije, treba obezbijediti bolje provjetravanje, osvjetljenost u redu, rigoroznije orezivanje čime se obezbeđuje formiranje tanjih redova. Efikasno uništavanje korova kao i manje količine azotnih đubriva omogućuje slabiju pojavu bolesti. Veoma su značajni i uslovi u kojima se plodovi čuvaju nakon berbe, pa prilikom hlađenja voditi računa da temperatura bude 0° C. Temperatura tokom skladištenja i prodaje maline ne smije prelaziti 2 °C, a u skladištu je potrebno održavati visoku relativnu vlažnost vazduha.

dipl. inž. zaštite bilja Vesna Tončić

Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji