

Penicíliová hniloba jablák (*Penicillium expansum*)

Jedným z typických ochorení uskladnených jablák je penicíliová hniloba. Choroba je rozšírená v rámci celého sveta a spôsobuje ju huba *Penicillium expansum*. Huba častejšie pôsobí a škodí v zle klimatizovaných alebo zle vetraných skladovacích priestoroch. Rovnako je však pravdepodobné, že Vaša úroda bude hubou infikovaná vtedy, ak sú jablká mechanicky poškodené.

Penicíliová hniloba sa okrem jablák vyskytuje aj na hruškách, viniči hroznorodom, slivkách, cesnaku kuchynskom, koreňovej zelenine, baklažáne, repe cukrovej alebo krmnej. Okrem toho huba napáda aj rôzne organické substráty ako saprofyt alebo oportunitný, fakultatívny patogén.

Útvary v podobe malých, vodnatých, svetlohnedých škvŕn, ktoré sa zľahka prehlbujú, patria k typickým príznakom tohto ochorenia u skladovaných jablák. Hniloba postupuje relatívne rýchlo, dužina podlieha kašovitému rozkladu, šupka sa postupne scvrkáva a z jablák sa šíri plesnivý zápach. Hnijúce pletivo je pokryté najskôr jemným, bielym povlakom mycélia, ktoré sa neskôr mení na sporuláciu v podobe zelenkavých alebo sivozelených drobných vankúšikov, ktoré sú roztrúsené po povrchu hnilobnej škvŕny.

K infikovaniu jablák hubou môže dôjsť už v čase zberu, ale aj po zbere. Potenciálne môžu byť jablká napadnuté ešte v poľných podmienkach, a to v podobe nenápadných nekrotických škvŕniak na šupke alebo v dužine, ktoré aj pri vyššej starostlivosti môžu uniknúť pozornosti pestovateľa. Nekrotické škvŕny sa postupne rozrastajú už na uskladnených plodoch. Je dokázané, že zdrojom samotnej infekcie nemusia byť len infikované jablká, ale aj iné druhy skladovaných produktov, kontaminované skladové priestory, obaly a podobne. Vstupnou bránou sú aj mikroskopické trhlinky v šupke plodov, ktoré vznikajú pri náhlom striedaní teplôt.

Jedným z preventívnych opatrení v čase zberu je šetrná a opatrná manipulácia s plodmi, čím dokážete predchádzať mechanickému poraneniu jablák. Takéto miesta totižto predstavujú vstupnú bránu pre hubu *Penicillium expansum*. Plody ešte pred samotným skladovaním pretriedte a priestory, ktoré slúžia k uskladneniu, vydezinfikujte. Dôležité je tiež dodržiavať optimálne podmienky uskladnenia v priestoroch, pričom je dôležité podotknúť, že hniloba sa šíri tým rýchlejšie, čím je vyššia teplota prostredia v sklade. Ak predsa len v sklade nájdete infikované plody, treba ich odstrániť. Tým predídete rozptyľovaniu spór do vzduchu a nechcenému rozširovaniu patogéna v priestore.

Ing. Ivana Horváthová

ÚKSÚP - OOR

4.12. 2019