

**Микрофлора  
овощей  
И виды болезней**

---

# Микрофлора свежих овощей

- На поверхности овощей постоянно обитают различные виды микроорганизмов. Одни из них типичны для вегетирующих растительных организмов, другие – случайные, они заносятся насекомыми, птицами, ветром, а также попадают с тары, упаковочных материалов и других объектов.

- Значительная часть поверхностной микрофлоры не участвует в процессах заболеваний и порчи овощей и находится в неактивном состоянии. На поверхности неповрежденной кожицы плодов и овощей имеется обычно незначительное количество питательных веществ. Поэтому лишь немногие виды микроорганизмов могут здесь существовать и размножаться, составляя так называемую эпифитную микрофлору. \*Видовой состав и численность ее зависят от видов растений, географических, климатических и прочих условий их произрастания.
- Эпифитная микрофлора – это микроорганизмы, обитающие на поверхности растительных организмов, не проникая в ткани и не нанося им в определенных условиях вреда.

Количество микроорганизмов на поверхности здоровых овощей колеблется в очень широких пределах – от десятков до сотен тысяч, а иногда и более на один квадратный сантиметр. При этом овощи обсеменены микробами гораздо больше.

Численный и видовой состав микрофлоры одного и того же вида плодов и овощей изменяется в зависимости от многочисленных факторов:

- сорта, условий и района выращивания (климатических, метеорологических, состава почвы, агротехнических приемах и др.)
- срока и способов уборки и транспортировки.

Большое значение имеет степень зрелости плодов (овощей). Количество дрожжевых клеток на перезрелых плодах, ягодах значительно больше.

# БОЛЕЗНИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ.

Многие болезни начинают развиваться ещё в саду и в поле, в период вегетации, а также во время сбора урожая при подготовке его к транспортировке или закладке в хранилище.

-Болезни плодов и овощей, так называемые «гнили» чаще всего вызывают плесневые грибы, реже дрожжи и бактерии.

Гнили Кукурузы





Белая Гниль



Слизистый Бактериоз



Поверхностная  
Гниль

Порчу плодов и особенно ягод вызывают и дрожжи, которые сбраживают сахар в этиловый спирт и углекислый газ; плоды и ягоды приобретают спиртовой привкус, а иногда и прокисают вследствие развития дрожжей и уксуснокислых бактерий.

*Таким образом, все болезни, проявляющиеся при хранении плодов и овощей, можно условно подразделить на пять групп.*

- 1-я группа – болезни, развитие которых происходит только в саду или поле в период вегетации
- 2-я - заражение которыми происходит в период вегетации , а развитие при транспортировке.
- 3-я - болезни, возникновение и развитие которых происходит главным образом в период хранения

- К четвертой группе относятся физиологические, или функциональные болезни.
- К пятой группе относятся болезни или повреждения, нанесенные вредителями (насекомыми, клещами, нематодами).

Наиболее распространенными внешними признаками заболевания являются следующие: пятнистость, гнили, налеты, наросты, язвы.

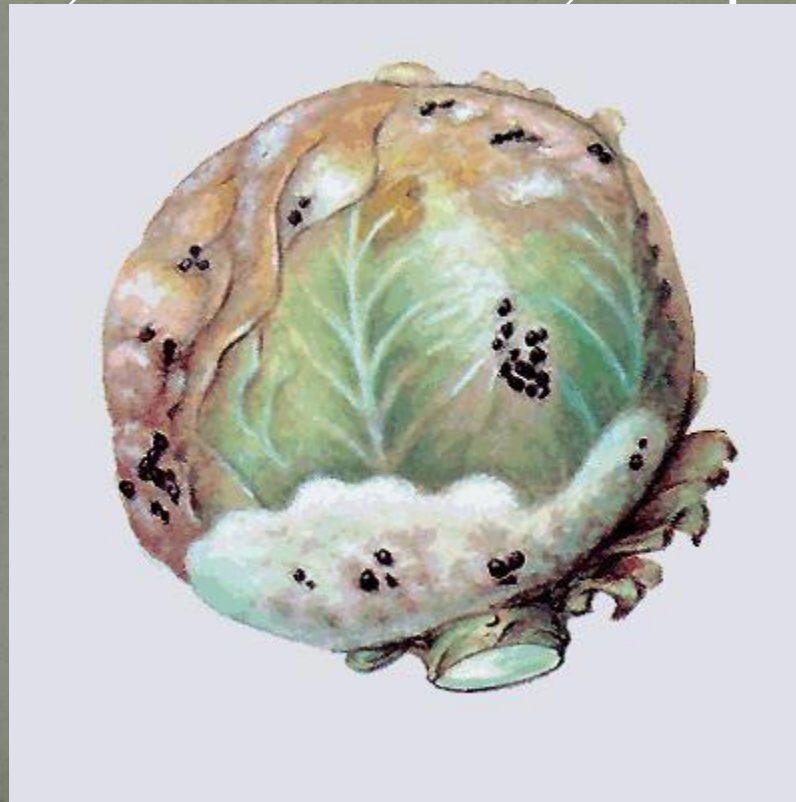


# Пятнистость – отмирание отдельных участков тканей



# Гнили

- основной тип поражения овощей. При сухой гнили клубень сохраняет форму, но подсыхает, сморщивается; при мокрой гнили клубни размягчаются, ослизняются, неприятно пахнут.



# Налёты

- Образования на поверхности плодов и овощей, различающиеся по окраске и плотности.



# Наросты

- Это разрастания тканей (например, рак картофеля).



# ЯЗВЫ

- Язвы – заболевание, характеризующееся появлением на поверхности плодов и овощей углублений или корочек с неровными краями.

