

مقدمه

کشت خیار گلخانه‌ای در کشور ما بسیار رایج می‌باشد و تقریباً بیشترین سطح زیر کشت گلخانه‌های کشور، شامل خیار می‌باشد. در گلخانه‌ها برای رشد گیاهان شرایط دمایی و رطوبت خاصی تنظیم می‌شود. اما این شرایط محیطی برای رشد بسیاری از بیماری‌های گیاهی و آفات نیز مساعد می‌باشد. لذا در صورت آلوده شدن محیط گلخانه، بیماری‌های گیاهی به سرعت می‌توانند در کل گلخانه رشد نموده و خسارت شدیدی بر کیفیت و بازدهی محصول به جای بگذارند.

کیک سفید

عامل بیماری: *Sclerotinia sclerotiorum* و *S. minor*

عامل این بیماری به ساقه و میوه خیار خسارت می‌زند. آلودگی از قسمتی از بافت که مرده یا در حال مرگ است شروع می‌شود، مانند برگ‌های بذری پژمرده و به ویژه گل‌هایی که روی میوه باقی مانده‌اند و یا بعد از افتادن به قسمتی دیگر از گیاه چسبیده‌اند. بافت آلوده به صورت آب‌سوخته در آمده و قارچ با رشدی به حالت کتانی سفیدی (میسلیوم) در روی زخم سریعاً در حال گسترش ظاهر می‌شود. *Sclerotinia sclerotiorum* اندام‌های سخت سیاه رنگ (سختینه) در حفره داخلی ساقه و در روی سطح میوه تشکیل می‌دهد. این اندام‌ها معمولاً به صورت زاویه‌دار و در اندازه ۲ تا ۳ میلی‌متر یا بزرگتر می‌باشند (شکل ۱).



شکل ۱- آثار خسارت ناشی از *Sclerotinia sclerotiorum*



سختینه‌های *S. minor* در میسلیموم کرکی سطحی هستند و به صورت توده‌ای تجمع یافته در اندازه ۲ تا ۳ میلی‌متر می‌باشند. در هر دو حالت سختینه‌ها بر روی زمین افتاده و در آنجا سال‌ها، گاهی تا بیست سال باقی می‌مانند. در شرایط مناسب رطوبتی و حرارتی و عمق کمتر از ۲/۵ سانتی‌متر خاک، سختینه‌ها اندام‌های ریز (آپوتسیوم‌ها) شبیه کلاهک‌های قارچ سمی تولید می‌کنند. آپوتسیوم‌ها شمار زیادی اسپور در قسمت فوقانی خود تولید نموده که این اسپورها در هوا آزاد شده و گیاهان را در برگرفته و آلوده می‌کنند. اگر میوه‌های آلوده شده در زمان بسته‌بندی جدا نشوند، بیماری به سرعت در جعبه‌ها انتشار می‌یابد.

مدیریت

- همانند کپک خاکستری این بیماری ناشی از مدیریت نامناسب در گلخانه می‌باشد.
- ضدعفونی با بخار سختینه‌ها را از بین می‌برد، اما اسپورها در بیرون خاک رها می‌شوند. با این وجود اگر قطرات و لایه آب به ویژه در زمان گلدهی روی بوته‌ها پخش نشود، بیماری ایجاد نمی‌گردد.
- از آنجایی که آپوتسیوم‌ها به رنگ قهوه‌ای روشن و خیلی ریز می‌باشند (۳-۵ میلی‌متر) اغلب در میان ذرات خاک مخفی می‌مانند. هر دو گونه قارچ از دامنه میزبانی وسیعی برخوردار بوده که شامل کاهو، لوبیا، هویج سیب‌زمینی، کرفس، آفتابگردان و بسیاری از علف‌های هرز می‌باشند. در جایی که محصولات حساس در یک یا دو سال گذشته آلوده شده‌اند نباید برای کشت خیار انتخاب شود.
- ۴- درصدی از سختینه‌ها در خاک تجزیه شده، اما تعداد زیادی نیز در خاک باقی می‌مانند. با کشت جدیدی سختینه جوانه زده و دوباره در سطح زمین ظاهر می‌شوند. کنترل علف‌های هرز باعث کاهش میزان‌های قارچ، جریان بهتر هوا، جلوگیری از تجمع لایه‌های آب به مدت طولانی بر روی قسمت‌های هوایی گیاه و در نتیجه کاهش آلودگی می‌شوند.
- ۵- بایستی از کشت متراکم و بیش از حد اجتناب کرده و رشد سالم و قوی گیاه را تقویت کرد.
- ۶- از باقی ماندن بقایای گیاهی به مدت طولانی در گلخانه بایستی خودداری نمود. شخم عمیق و برگرداندن بقایای گیاهی به خاک موجب از بین رفتن تعدادی از سختینه‌ها می‌شود.
- ۷- کاربرد عامل مهار زیستی (*Coniothyrium minitans*) تعداد سختینه‌های زنده را در خاک کاهش می‌دهد.



بیماری‌های خیار در گلخانه - بخش نهم



PTMP/SK/R&D/A/Cucumber diseases in the greenhouse/01102022

۸- ضدعفونی خاک با سموم تدریجی، آفتاب‌دهی و کاربرد قارچ‌کش‌ها در آب آبیاری به کاهش بیماری کمک می‌کند.

منبع

قادری، رضا (۱۴۰۰). گلخانه از دیدگاه یک گیاه‌پزشک (چاپ اول). شیراز: انتشارات مرجع علم.

تعاونی پترو تمدن مهام پارس

