

Storknoldet Knoldbægersvamp

[Latinsk navn](#), [Levevis og spredning](#), [Symptomer](#), [Tidspunkt](#), [Værter](#), [Forebyggelse](#), [Bekæmpelse](#), [Andre skadegrøtere](#)

Latinsk navn

Sclerotinia sclerotiorum

Levevis og spredning

Svampen kan overleve 4-5 år og længere i jorden via sine hvileknolde. Smitte kan ske ved sporespredning fra frugtlegerer - sporespredning på op til ca. 200 m er målt, - og ved at myceliet vokser ud i jorden fra hvileknoldene. Visne bladstilke og blade er indfaldsvej for angreb på basis, idet sporer spirer på vådt, dødt plantemateriale, og herfra trænger svampen ind i roden. Smittespredning i lagerperioden sker ved at myceliet vokser fra rod til rod. Kasser og containere kan indeholde smitte og fungere som smitekilder. Svampen vokser dårligt ved 0°C, men godt ved 3°C. Omkring 15°C og fugtighed er optimum for svampen.

Symptomer

På angrebne gulerødder ses en vatagtig hvid svampebelægning. Efterhånden fremkommer de sorte hvileknolde på ca. 0,5 cm. Angrebne gulerødder begynder at rådne. Sekundært kan gulerødderne også angribes af bakterier, så blødråd opstår.

Knoldbægersvamp er en udpræget lagersvamp, men angreb i marken kan også forekomme og viser sig i starten som vådråd øverst på guleroden ved bladbasis. Angreb er oftest et problem i nedbørsrige og kølige vækstsæsoner.

Tidspunkt

Smitten sker i marken og kan ske hele sæsonen. Symptomer bemærkes først efter nogen tids lagring. Smitte fra lagerkasser o. lign. i lagerperioden kan også ske.

Værter

Mange forskellige tokimbladede plantearter kan angribes - næsten 400 arter er beskrevet som værter for svampen. Især korsblomstrede og ærteblomstrede kan opformere smitte.

Forebyggelse

Der er sortforskelle med hensyn til modtagelighed, se DJF Rapport 1999, nr.7, Havebrug, Sorter af gulerod. Sædskifte med ophold i dyrkningen af modtagelige afgrøder - énkimbladede som korn og græs angribes ikke. Skånsom optagning under tørre forhold. Sørg for, at mindst mulig jord og planterester følger med ind på lageret. Er smitte til stede, er en hurtig nedkøling en fordel. Desinfektion af kasser og god hygiejne er nødvendigt, så smitte fra kasser o.lign. i lagerperioden undgås. I gode kølehuse, hvor temperaturen kan styres sikkert fra 0-2°C, bliver knoldbægersvamp sjældent et stort problem.

Bekæmpelse

Der er p.t. ingen godkendte midler.



Storknoldet knoldbægersvamp er en udpræget lagersvamp. (Foto: Arne Hermansen, Norge).



Storknoldet knoldbægersvamp i hvidkål. På billedet ses både gråskimmel (grå svampebelægning) og knoldbægersvamp