

鳳梨黑腐病



黑腐病果 (黃季春)



鳳梨黑腐病又稱軟腐病，多發生於採收後的成熟果實上，為貯藏運輸途中最重要的病害。

主要因於採收、包裝及運輸期中，傷及果實表面，引起病菌侵入，所以，一年四季均可發生，但夏季為害較嚴重。目前生果外銷日本、韓國及香港等地，須注意此病的為害。

若採收至加工，時間不超過48小時，此病害即不嚴重，或田間未成熟的果實也極少發生。

為害病徵

黑腐病病組織外表初呈水浸狀、暗黃色，質地變軟，並有汁液流出。由病斑部散出芳香的甘酸味，

於高溫多濕的環境下，病組織擴轉迅速，果肉被破壞，病斑表面略呈黑色。

若將病果切開，組織呈暗黃色、水浸狀，軟化腐敗，果肉分解，果汁流出，僅餘其中的纖維，顏色及質地與健全部很容易分開。病組織向果心發展，終至全果腐敗。

病果果肉如直接與空氣接觸，經12~24小時，就有黑色粉狀物的病原菌菌絲及孢子產生，使組織表面呈黑色。後期病果只留果皮，並逐漸萎縮乾枯。

鳳梨黑腐病是由1種真菌 *Ceratocystic paradox* (*Thielaviopsis paradoxa*) 所引起，此病菌除為害鳳梨果實，引起黑腐病

外，還可為害葉片引起葉斑病，為害幼苗基部引起莖(苗)腐病，並可為害甘蔗引起鳳梨病，及為害香蕉引起軸腐病等，是1種重要的植物病原菌。

本病菌主要由傷口侵入為害，但在成熟的果實上，若環境適宜，也可由果皮直接貫穿侵入，果柄、莖及傷口均為主要侵入途徑。

防治方法

(1)採收、包裝及運輸等操作須極度小心，避免擦傷。販賣用的生果，採收時應用利刀切下果柄，不可扭摘，並留3公分左右的果柄。

果柄切口於日光下晒。日燒果、受傷果或裂隙特多的果實須剔出。潮濕果避免包裝，儘量保持包裝箱乾燥。

(2)注意包裝及運輸時的環境衛生，包裝場須保持清潔，一切鳳梨殘餘物應立即移至遠處。種苗不可接近包裝場。病害流行時，包裝場及其附近，須以2%福馬林液定期消毒。

(3)選擇優良種苗，淘汰瘤目型果實，減少貯運期間的擦傷，黑腐病也可相對減少。

(4)低溫貯運可減少黑腐病發生。20~32°C 為本病發生最適溫，若將溫度降至10°C，可完全抑制此病發生。

(5)作為外銷或長途運輸用的生果，應將果實於採收後4小時內，浸於腐絕2,000倍或萬力1,000倍藥劑中2分鐘，涼乾後裝箱。