

## 荔枝、龙眼酸腐病

该病菌是以菌丝体在病果和土壤中越冬。分生孢子借风雨和昆虫传播，还可利用工具进行远距离传播而且病健果接触也易传染。分生孢子吸水萌发后由伤口侵入，侵入果肉吸收营养，并分泌酵素分解薄壁组织，致使果肉腐烂，不能食用。近成熟或成熟的果实为害较严重。高温、高湿有利于病害的发生。荔枝蜡蛾及蒂蛀虫为害严重，酸腐病发病就越重。本病在全国荔枝产区均有发生，是荔枝、龙眼常见病之一。



图 1：荔枝酸腐病



图 2：龙眼酸腐病

### 为害状：

为害成熟果实，多从有伤口处开始发病，如受蒂蛀虫、椿象为害，从果蒂开始发病，初期病部呈褐色，后期渐变为近圆形或不定形的暗褐色病斑，且病部逐渐扩大至全果，使全果变褐腐烂，果肉腐烂酸臭。潮湿时病部上着



生白色霉状物，此病的白霉紧贴于果皮，细粉状，而霜疫病形成的白霉较细疏，似白霜。

## 发病规律：

酸腐病是由酸腐病菌的真菌所引起。病菌在落地病果、土壤中越冬，有一定的腐生性。主要借助风雨和昆虫传播。荔枝椿象刺伤和蛀蒂虫咬损的成熟果实均易使病菌从伤口侵入。风雨吹袭，采收碰损，以及储运过程接触与摩擦损伤，都是该病传播侵染的有利时机。

## 防治方法：

- 1、加强栽培管理。在果实近熟期注意防治荔枝椿象、蒂蛀虫，采果前喷 70%托布津加 75%百菌清（1：1）1000~1500 倍液或 30%氧氯化铜 600~800 倍液或 50%施保功可湿性粉剂 1000~1500 倍液；采收及贮运要尽量减少果实损伤；冬季清园时清除地下落果，减少病原。
- 2、浸药护果。采果后荔枝果实用 500~700 倍双胍盐或用 1000~1500 倍 75%的抑霉唑加 0.02% 2，4-D 浸果 1~2 分钟，对防治本病有较好的效果。
- 3、贮藏运输过程中尽量避免砸伤和压伤。