



مدیریت کنترل آفات انباری



مهندس رضاپور مهدی علمدارلو

کارشناس مرکز تحقیقات کاربردی شمال

تعداد زیادی از حشرات، کنه ها و جوندگان در انبارها سبب خسارت به محصولات کشاورزی و کاهش کمیت، کیفیت، ارزش تجاری و مصرفی آنها می شوند. خسارت آفات انباری در مناطق مختلف متفاوت است. در مناطق گرمسیری به دلیل مستعد بودن شرایط برای فعالیت آفات انباری و همچنین در کشورهای جهان سوم و در حال پیشرفت به دلیل عدم وجود امکانات مناسب و شرایط بد نگهداری محصولات، خسارت بیشتر است. عوامل زیان آور محصولات انباری به دو گروه زنده و غیر زنده تقسیم می شوند. عوامل زنده شامل حشرات، کنه های انباری، موش ها، پرندگان و میکرو ارگانیسم ها می باشند. از عوامل غیر زنده می توان به گرما و رطوبت در محیط انبار اشاره کرد که نه تنها فعالیت حشرات و کنه ها را تشدید می کند بلکه نشو و نمای میکروارگانیسم های گوناگون مانند قارچها و باکتری ها را نیز سرعت می بخشد. حشرات متعددی به عنوان آفت انباری شناخته شده اند که برخی از مهمترین آنها که از محصولات مختلف تغذیه می کنند، عبارتند از:

شب پره هندی *Plodia interpunctella*، پروانه آرد *Ephesti Kuehniella*، شپشه های آرد *Tribolium spp.*، شپشه دندانه دار *Oryzaephilus surinamensis*، لمبه گندم *Trogoderma granarium*، سوسک های حبوبات (سوسک لوبیا *Acanthoscelides obtectus*، سوسک چهارنقطه ای حبوبات *Callosobruchus maculatus*، سوسک چینی حبوبات *Callosobruchus chinensis*، سوسک باقلا *Bruchus rufimanus*).

موشها نیز از جانورانی هستند که در انبارها به محصولات کشاورزی صدمه وارد می کنند.



پیشگیری از آفات انباری

جلوگیری از ورود آفات به انبار و رعایت بهداشت آن امری بسیاری ضروری می باشد. جهت پیشگیری از خسارت آفات و جلوگیری از فساد محصولات انباری، باید نکات زیر رعایت گردد:



■ انبار باید در محل مناسب ساخته شده و اطراف و داخل آن تمیز نگه داشته شود.

■ کف انبار باید بتونی و سالم و غیر قابل نفوذ در برابر آب و رطوبت باشد.

■ سقف و دیوارهای انبار باید سالم، صاف و فاقد درز و شکاف باشد.

■ انبار باید دارای سیستم تهویه بوده و پنجره های آن دارای توری و غیر قابل نفوذ برای آفات باشد.

■ انبار باید قابل سمپاشی و ضدعفونی بوده و دیوارهای آن با رنگ سفید شده باشد.

■ محصولات تحویل شده به انبار باید سالم، تمیز و خشک باشد.

■ از مخلوط کردن محصولات انبار شده قدیمی با جدید خودداری گردد.

■ کیسه ها و جعبه های نگهداری محصولات انباری باید تمیز و عاری از آفات انباری باشد و در صورت نیاز ضدعفونی گردد.

■ انبار خالی قبل از ذخیره سازی محصول باید به نحو مطلوب نظافت شده و در صورت نیاز ضدعفونی گردد.

■ محصولات انباری باید حداقل نیم متر از دیوارها فاصله داشته باشد و در زیر آنها نیز از پالت های چوبی یا فلزی استفاده شود.

■ انبار باید به طور مرتب بازرسی گردیده و با نمونه برداری از محصول ذخیره شده، وضعیت آن بررسی گردد.

ادامه دارد...