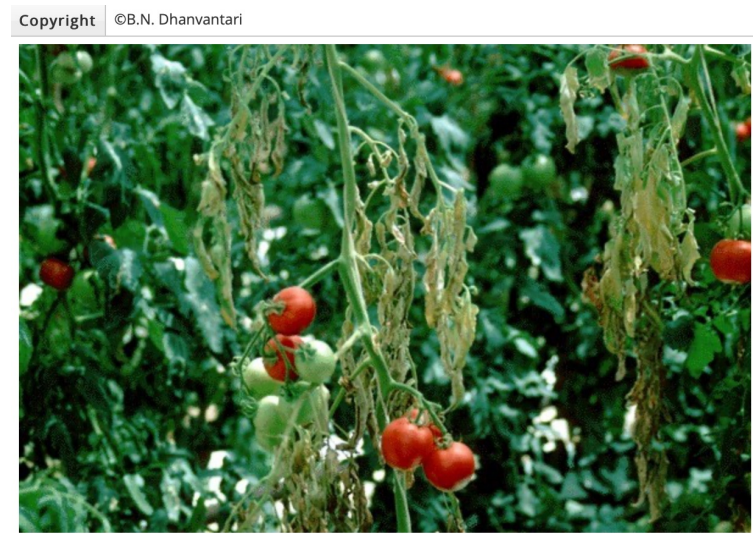


5. hafta

Domates bakteriyel kanseri

Clavibacter michiganensis subsp. *michiganensis*

Cmm



- Ülkemizde ve dünyada görülen domatesin en önemli bakteriyel hastalıklarındandır. Karantinaya tabii bir organizma olup toleransı «0» dır.
- Hastalık, açık ve örtüaltı domates üretim alanlarında önemli kayıplara neden olmaktadır. Erken enfeksiyonlarda ürün almak olanaksızdır. Uygun iklim koşullarında epidemilere neden olmaktadır.
- Etmenin en önemli konukçusu domates bitkisidir. Ancak zaman zaman biberlerde de ciddi kayıplara neden olabilmektedir. *Solanaceae* familyasında bulunan yabancı otlar da konukçuları arasındadır.
- Etmen tohum kaynaklıdır ve tohum kabuğu üzerinde veya içinde (embriyo) bulunabilir.
- Hastalıklı fideler tarlaya şaşırtıldığında çevre şartlarına bağlı olarak %60-95 oranında üründe azalma bildirilmiştir.
- Hastalık belirtileri etmenin bitkiye giriş yoluna göre farklılık göstermektedir.

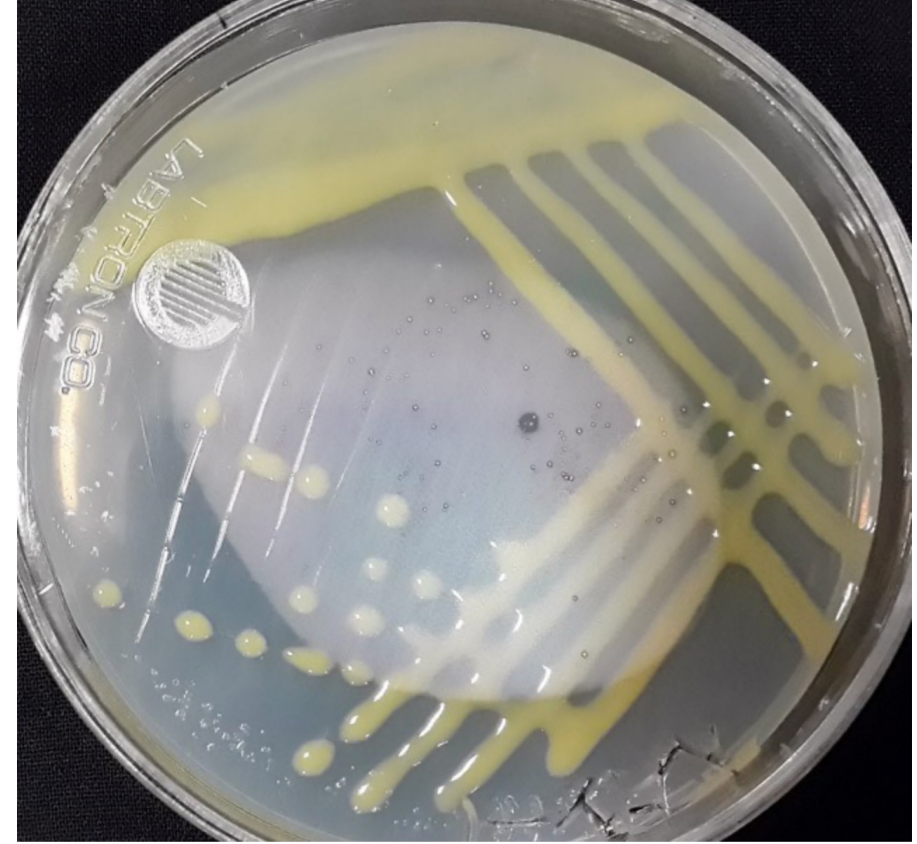


- Gövde, yaprak ve iek sapları, boyuna kesilerek incelendiğinde, iletim demetlerinin başlangıçta krem-sarı, giderek kahverengi bir renk aldığı görülür.
- z kısmı ise süngerimsi bir hal alır ve çukurlar oluşur.
- Hastalığın ileri devrelerinde bazen gövde ve sürgünlerde yara ve çatlaklar oluşur, siğiller meydana gelir. Bu özelliği nedeniyle “bakteriyel kanser” adını alır.
- Meyve lekeleri genellikle yeşil meyveler üzerinde 2-3 mm çapında, yuvarlakça, koyu kahverengi merkezli ve beyaz bir hale ile çevrili olarak meydana gelir. Bu lekeler hastalık için tipik belirtiler olup “kuş gözü lekesi” olarak tanımlanmaktadır.

Cmm

- Etmen Gram pozitif, aerobik, çubuk şeklinde ve kamçısız bir bakteridir.
- Topraktaki bitki artıklarında, yabancı otlarda, tohumda bulunabilir. Kışı bulaşık bitki artıklarında geçirir. Toprakta 3-5 yıl arasında, kompostta 2, topraktaki bitki artıklarında ise 10 ay kadar canlılığını sürdürebilmektedir.

Copyright ©Dr Ebrahim Osdaghi, University of Tehran, Iran



Mücadele

- **Asit ekstraksiyon yöntemi:** Tohumlar 45°C'deki asetik asit ile asitliği artırılmış
- %0.25'lik bakır asetat içinde 60 dakika bekletildikten sonra kurutulup ekilmelidir.
- **Sıcak su yöntemi:** Tohumlar önce 50–54°C'deki sıcak suya 28 dakika süreyle bandırılıp, kurutulduktan sonra kullanılmalıdır.
- **Fermentasyon yöntemi:** Domates meyveleri ezildikten sonra çekirdekleri ile birlikte doğrudan güneş ışınlarından korunmuş bir yere ince bir tabaka halinde serilerek, 20°C'de 4 gün bekletilmelidir. Fermentasyon sırasında gelişen bazı *Bacillus* spp. antagonistik etki göstererek tohum yüzeyindeki bakterileri elimine eder.
- **Toprak solarizasyonu:** Ekim nöbetinin uygulanamadığı seralarda haziran-temmuz aylarında solarizasyon uygulaması yapılır
- İlgili Kaynakça. Zirai Mücadele Teknik Talimatları