**ELMADA ALTERNARYA MEYVE ÇÜRÜKLÜĞÜ**  
(Alternaria alternata )

**Hastalık Belirtisi**   
• Hasat öncesi ve sonrası meyve çürümelerine neden olurlar.  
• Elmanın çiçek çukuru etrafında veya orta kısımlarında önceleri renk açılmasına neden olur.  
• Bu lezyonlar kuru olup, kahverenginden siyah renge dönüşür.  
• Elmadaki belirtisi meyve etinden çekirdek evine doğru (40–50 mm.) derinlemesine ilerleyen ve kısmen de yüzeysel olarak çürüyen bölgeler, siyah veya kahverengimsi renkte, yassı ve kenarları belirgin çökük lekeler şeklinde görülür .  
• Meyvelerdeki yumuşama, güneş ve soğuk zararları ile hasat öncesinde oluşan mekanik veya diğer yaralanmaların dokuda oluşturacağı zayıflıklar, etmeninin giriş kapısını oluşturmaktadır.  
• Meyve sapında zayıflamaya da neden olmaktadır.  
• Alternarya meyve çürüklüğü hastalığı, elma kabuğundaki koyu renkli lekeler ile acı benek hastalığına benzemektedir. Buna karşın Acı benek hastalığı meyvede bitki besin elementleri oranının dengesiz olması sonucu ortaya çıkarken, Alternarya meyve çürüklüğü hastalığı ise A.alternata fungusunun enfeksiyonu sonucu oluşmaktadır.

**Acı benek hastalığının elma meyvesindeki belirtisi.**  
• Elma yapraklarında, önce açık, daha sonra koyulaşan portakal renkte dairesel halka şeklinde yaprak lekelerine neden olur .  
• Bu etmen, hasattan önce veya sonra meyveyi enfekte edebilir. Meyvelerin olgunlaşma döneminde hastalığa karşı hassasiyeti artmakta, olgunlaşma başlangıcında fungus meyveyi enfekte edebilir.  
• Hasada yakın ileri derecedeki çürüklüklerde meyve eti siyaha dönüşür ve süngerimsi bir yapı alır.

**Hastalığın görüldüğü bitkiler:**  
Etmenin konukçuları elma ve armuttur.

**Mücadelesi**

**Kültürel Önlemler**  
• Meyvelerin elle toplanmasında dikkatli olunmalı,  
• Toplama ve paketleme esnasında ezilmemelidir.  
• Hasattan sonra bekletilmeden bir an önce depoya alınmalıdır.  
• Hasat esnasında gerekli titizliğin gösterilmesi depolama ömrünü de uzatacaktır.  
• Depolama atmosferi ve sıcaklığı uygun olmalı, meyvenin muhafazası optimum şartlarda olmalıdır.  
• Toplama yapılacak olan kasa veya sepetin yüzeyi Chlorin’le dezenfekte edilmeli veya meyve kasalara konmadan önce buhardan geçirilmelidir.

**Kimyasal Mücadele**  
**1. İlaçlama:** Meyve tatlanma başlangıcında (yaklaşık ¾ meyve büyüklüğü)  
**2. İlaçlama:** Kullanılan ilacın etki süresi bitiminde, ikinci ilaçlama yapılmalıdır.