



# ДАГЕСТАНСКАЯ ЖИЗНЬ

№31 (548) \* 7 декабря 2017\* Цена 20 руб., у распространителей - свободная



## Карантинные зерновки

Возросшие объемы импорта продукции растительного происхождения, в том числе семян и посадочного материала, особенно из стран слабоизученных в карантинном отношении, создают реальные предпосылки для заноса на территорию Российской Федерации ряда новых особо опасных карантинных организмов.

Для России к наиболее вредоносным и часто встречающимся в импортной продукции относятся 4 вида зерновок рода *Каллозобрухус* четырехпятнистая, китайская, азиатская многоядная и индийская фасолевая.

Жуки-зерновки рода *Каллозобрухус* исторически населяющие тропические и субтропические природные зоны, в настоящее время распространились по земному шару благодаря активному товарообороту. Зерновки наносят значительный экономический ущерб семенам бобовых культур, на которых жуки трофические специализированы, в хранилищах и в полевых условиях. Так, в присутствии четырехпятнистой зерновки 1 кг семян повреждается на 80-90%.



Представители рода *Каллозобрухус* имеют сходную биологию. Самка китайской зерновки откладывает яйца на поверхность зерен, по несколько штук на каждое зерно, прочно приклеивая их при помощи секрета.

Яйца также могут быть отложены на мешки, стенки различной тары и т.п. Только что вылупившаяся личинка внедряется в зерно непосредственно под яйцом. В одном зерне могут развиваться одновременно несколько личинок. Личинка имеет 4 возраста.

Личинка 1-го возраста проделывает узкий вертикальный ход с правильно круговым входным отверстием, забитым буровой мукой, и линяет очень недалеко от выхода. Далее ход расширяется, изгибается и идет горизонтально или к поверхности. Закончив питание, личинка делает колыбельку и превращается в куколку.

Жук выходит из семени, если он развился до момента обмола, то прогрызает отверстие еще и в стенке боба. Жуки, вышедшие в хранилищах, продолжают размножаться в сухих обмолоченных семенах, давая одно поколение за другим до тех пор, пока семена сделаются непригодными для развития вредителей.

По выходе из семян жуки не нуждаются в дополнительном питании, после спаривания самка приступает к откладке яиц. Число откладываемых одной самкой яиц колеблется от 50 до 70 штук.

Продолжительность жизни

висит от температуры. Развитие от яйца до жука при 30°C длится примерно 18 дней. При температуре 18°C — 40-48 дней.

В течение зимнего периода в хранилищах цикл развития растягивается на 3-4 месяца. Активность прекращается при температуре ниже 10°C, а при температуре ниже 0°C все стадии погибают через 32 дня. Распространяются зерновки во всех стадиях развития вместе с зараженной продукцией антропогенным способом.

В зависимости от вида, вредят преимущественно в складских помещениях, но могут развиваться и в поле.

Экономический потенциал опасности вредителей продуктов запаса, в том числе зерновок, складывается не только из потерь хранящегося урожая, но и ухудшения его качественных характеристик: снижение всхожести семян, ухудшение качества растительного масла, загрязнение личиночными шкурками и экскрементами семян, что приводит к потере семян при хранении до 30-80%.

Для уничтожения яиц, личинок, куколок и жуков рекомендуется фумигация семян зернобобовых культур, в складских помещениях, также в борьбе с зерновками семена могут подвергаться термической дезинсекции с помощью низких или высоких температур.

Амина Махмудова,

## Оранжевое лакомство

Хурма — плод с мясистой мякотью дерева семейства Эбеновых. Эти фрукты появляются на нашем столе с наступлением холодов.

Родиной хурмы считается Северная часть Китая, однако в настоящее время ее выращивают в Армении, Азербайджане, Грузии, Греции, Киргизии, Турции, Крыму, и конечно же России. Сладкий вяжущий вкус хурмы мало кого может оставить равнодушным.

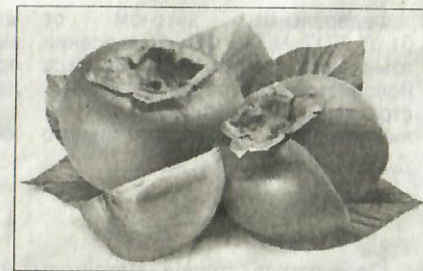
Оранжевые плоды содержат большое количество бета-каротина, который является натуральным антиоксидантом, препятствует старению клеток кожи, образованию морщин, защищает кожу от свободных радикалов и вредных факторов окружающей среды.

Присутствующие в хурме моносахариды благоприятно воздействуют на работу сердечной мышцы, активно питают ее. Поэтому хурма показана к употреблению больным с проблемами в области сердечно-сосудистой системы. Гипертоники, люди, страдающие анемией также должны обязательно включать хурму в свой рацион.

Спелая хурма содержит высокое содержание витамина С (до 55%), что делает ее самым настоящим профилактическим средством в период простудных заболеваний.

Присутствует внушительное количество необходимых для человека микроэлементов: йод (имеет дезинфицирующее и антисептическое свойство, важен для полноценной работы щитовидной железы); магний, железо, калий (обязательны при физическом истощении, для нормальной работы мускулатуры — скелетной и сердечной, профилактики острой невралии и др.).

Хурма также обладает мочегонным эффектом. Чтобы вывести из организма накопившиеся соли натрия, необходимо съесть 2-3 спелых плода в сутки. Дополняя обиль-



В хурме содержатся натуральные антидепрессанты: фруктоза и глюкоза. Поэтому если вас одолевает тоска и депрессия, нужно включить в свое ежедневное питание несколько сочных плодов.

Несмотря на немалое содержание сахара в плодах хурмы, они совершенно не повышают гликемический индекс крови. Это значит, что людям, больным сахарным диабетом, совершенно спокойно можно лакомиться этими фруктами.

Польза и вред хурмы зависят от правильного употребления ее в пищу, в количестве, не превышающем допустимые нормы.

Не стоит съедать в сутки более четырех плодов свежей хурмы. Если же вы лакомитесь хурмой в сушеном виде, то пределом будет количество в 20 штук (сушеная она имеет совсем небольшие размеры).

Детям вместо сладостей очень полезно кушать сушеную хурму — на вкус она напоминает знакомые всем финики, и не утрачивает всех своих полезных свойств. Даже наоборот, более мягче действует на пищеварительную систему.

Чтобы избавиться от вяжущего привкуса хурмы, достаточно положить плоды на полчаса в морозильную камеру.

София Аримова