

Datum : 16 April 2010

### FUNKSIONERING VAN UIE WERKGROEP

Die Dagbestuur het besluit om opnuut te kyk na die funksionering van die Uie Werkgroep. Die besluit is om te konsolideer en eerder minder projekte aan te pak met meer akkurate uitsette. Ons wil strategies organiseer om binne bepaalde beperkinge (proefwerk wat nie noodwendig statisties is, produsent betrokkeheid, die tydsfaktor en projek befondsing) 'n diens te lewer wat aan ons produsente 'n wesenslike verskil sal maak. Ons beplan ook om spesifieke projekte uit te kontrakteer na eksterne organisasies om ons in staat te stel om vinniger momentum te kry.

Die Dagbestuur bestaan hoofsaaklik uit 'n Navorsingskomitee wat drie keer per jaar vergader, uitgesluit gesprekke met eksterne organisasies. Ons beplan een Algemene Inligtingsvergadering per jaar asook 'n Inligtingsdag in samewerking met onderskeie Saadmaatskappye.

### BESOEK AAN OOS- & WES-VRYSTAAT SE AARTAPPEL WERKGROEP

Die Dagbestuur beplan om op 10 en 11 Mei 2010 'n besoek af te lê by seker die suksesvolste Aartappel Werkgroep in Suid-Afrika, om te kyk hoe hul organiseer en funksioneer. Besoek sluit in gesprekvoering met die spesifieke komitee asook 'n besoek aan proefpersele. Die Voorsitter, Inus Oosthuizen van Korkom Aartappel Werkgroep sal die besoek meemaak.

### SIEKTE KLINIEK

Die Siekte Kliniek is genader om die voorkoms van na-oesbederf in die Ceres area te ondersoek. 'n Profiel wat die voorkoms van verskillende siektes die afgelope seisoen aandui, sal ontwikkel word by drie verskillende persele. Gegewe die sukses van bogenoemde loodsprojek sal ons besluit of ons dit jaarliks moet herhaal. Sien meegaande voorstel (bl 2)

### REGISTRASIE VAN PRODUKTE

#### MRL Databasis

- Bogenoemde word instand gehou deur Bekker Wessels en is beskikbaar by Korkom Kantoor – geen wysigings vir 2010.

#### Nuwe produkte

- 'n Nuwe Goal formulasie is beskikbaar 480 SC
- Opgeloste poeier (suspensie konsentraat)
- Voordeel
  - o Minder brand

### PROEWE

Nou in finale jaar (3) wat proefwerk van verskillende kultivars betref. 'n Omvattende verslag sal beskikbaar gestel word met voltooiing van die 2010 inligting.

Ons beplan om met proefwerk van nuwe kultivars aan te gaan op 'n afgeskaalde basis, aangesien die protokol ontwikkel is.

### KEWER

Die voorkoms van die kewer die afgelope seisoen het afgeneem. Die probleem blyk seisoenaal van aard te wees. Ten einde voort te gaan met die identifikasie van kewer sal nog monsters bekom word. Die Werkgroep doen 'n beroep op die produsente om op 'n gereelde basis terugvoering te gee t.o.v. die voorkoms van die kewer om die omvang van die probleem te kwantifiseer.

### SAADMAATSKAPPYE INLIGTINGSDAG

Ons beplan 'n Inligtingsdag, moontlik in kombinasie met die Aartappel Werkgroep, waar ons spesifiek na nuwe kultivars sal kyk (Januarie / Februarie).

### FUSARIUM PROJEK

#### Micheal Southwood

Micheal Southwood het sy studies voltooi in terme van bogenoemde projek. 'n Inligtingsdag sal gereël word met hom. Gegewe die omvang van bogenoemde siekte, ondersoek Korkom en die Werkgroep moontlik opvolg aksies om die probleem te beperk.

## DISEASE CLINIC

Post harvest decay on onions  
(Pilot project 2010)

Production and storage losses in onion, as a result of diseases, can be 50% or more, depending on the environment, production area, cultivar and the causal organism involved. Most onion diseases are caused by fungi and onion bulb rotting caused by storage fungi is one of the major reasons for storage losses of onion. Major fungal pathogens normally associated with basal and neck rots are *Fusarium oxysporum* and *Aspergillus* spp. or *Botrytis allii*, respectively. Other fungi that are also important post harvest pathogens on onions include *Sclerotium cepivorum*, *Penicillium* spp., and *Colletotrichum* spp. Bacterial diseases of onions can also affect the various stages of onion development, as well as in storage. Bacteria that are known to cause bulb rot in storage are *Pseudomonas viridiflava*, *Pectobacterium* spp., *Dickeya* spp., *Enterobacter* and *Burkholderia cepacia* and *Pantoea* spp. It is however not always clear what organism(s) is the primary cause of postharvest decay. For the purpose of this pilot project, harvested onions will be collected and cut open. Isolations will be made and the fungi associated with the symptoms will be identified.

Onions will randomly be sampled from storage just after cutting from three onion producers (ZZ2, Du Toit, Môrester). These onions will be collected by the Disease Clinic. The onions will be cut in half (lengthwise) and isolations will be made from the diseased areas. Onions from the same fields and producers will again randomly be selected and collected. The same procedure will be followed as during the first round. During this pilot trial the disease incidence will be determined, as well as the fungi causing the various symptoms. Bacterial infections will only be listed as bacterial infections and not identified up to genus or species level.

Pieces from infected bulbs will be isolated on potato dextrose agar (PDA) and incubated for 7 days at 23°C. Mycelial growth, conidial and sclerotia development will be observed and the fungi suspected to be pathogens will be re-isolated on PDA for further purification and identifications. Tissues pieces from possible bacterial infections, will also be isolated onto Yeast Dextrose Carbonated Agar (YDC), purified and stored.

A report will then be compiled and a decision made on future sampling dates and questions arising from this pilot project. Hopefully this pilot trial will give an indication what the major causes of post harvest losses in onions from the Ceres area are.

### Literature:

Compendium of Onion and Garlic Disease and Pests, 2008. Howard F Schwartz and S Krishna Mohan, APS Press. 136pp.