

# *Oryzaephilus surinamensis* waargenomen

Via L. Groothesse bereikt het volgende bericht de sectie:

POSTBUS 1

3888 ZJ UDDEL NL

**plantenziektenkundige  
dienst**

Wageningen, 07/12/2000

Uw Kenmerk :

PD-Nummer : 20011685

Inzenddatum: 05/12/2000

Gewas : partij gerst

Vindplaats : Bulkwagen gerst Uddele

Onderwerp : insecten

Uw inzending bevatte het volgende insect:  
kevers *Oryzaephilus surinamensis* (L.)

De kevertjes in het door u ingezonden monster met gerst behoren tot de soort *Oryzaephilus surinamensis*. Betreffende partij is geladen op dinsdag 28-11-2000 in Duitsland. Het materiaal lag opgeslagen in een grote hal. De kevertjes kropen over de gehele lengte van de bulkwagen langs de wand omhoog. In de hoeken bleek de concentratie van deze beestjes het hoogst.

*Oryzaephilus surinamensis* is door het handelsverkeer over de gehele wereld verspreid geraakt en wordt vooral aangetroffen in graan en graanprodukten zoals meel, bloem, haverhout, griesmeel en gort. Ook in allerlei opgeslagen levensmiddelen zoals noten, copra en rozijnen kan de ontwikkeling wel plaatshebben, hoewel dit veel minder algemeen het geval is. In het algemeen worden hele graankorrels niet aangetast, maar leven de kevers en hun larven in graanvoorraden van het verbrokkelde materiaal. Dit verbrokkelde materiaal ontstaat bijvoorbeeld in partijen waarin andere, primair aantastende insecten zoals rijst- of graanklander het graan eerst hebben aangetast. Onder bepaalde omstandigheden bijvoorbeeld bij een hoog vochtgehalte van het graan kan *O. surinamensis* echter ook hele graankorrels aantasten en verbrokkelen.

Het is belangrijk dat zo veel mogelijk hygiëne wordt betracht in de opslagruimten, waarbij dan afval en resten van opgeslagen producten grondig verwijderd worden alvorens een nieuwe opslag in die ruimte plaatsvindt. Een aantasting ontstaat dikwijls door resten van vorige licht aangetaste partijen.

Ter vernietiging van een aantasting kunnen de volgende methoden worden toegepast:

1. Koelen tot minstens -4 à -7 graden C gedurende 5 dagen (ook in het binnenste van de partij).
2. Verhitten tot 60 graden C gedurende 15 minuten (ook binnenin)
3. Gassen. Dit mag alleen volgens de voorschriften en door een bevoegd expert.