

OBSAH

PŘEDMLUVA	3
I. OBECNÁ ČÁST	5
1. NÁPLŇ, VÝZNAM A HISTORIE ROSTLINOLÉKAŘSKÉ BAKTERIOLOGIE	5
1.1 Vymezení oboru	5
1.2 Význam oboru	5
1.3 Z historie oboru	7
2. CHARAKTERISTIKA PROKARYOT	9
2.1 Tvar a velikost	10
2.2 Stavba bakteriální buňky a její funkce	11
2.3 Výživa a metabolismus	16
2.4 Růst a množení	17
2.5 Vliv vnějšího prostředí	20
2.6 Úloha bakterií v přírodě a jejich využití v potravinářských technologiích	21
3. TAXONOMIE PROKARYOT	22
3.1 Klasifikace	22
3.2 Nomenklatura	28
3.3 Identifikace	29
4. CHOROBY ROSTLIN ZPŮSOBOVANÉ PROKARYOTY	41
4.1 Symptomy bakteriálních chorob	41
4.2 Spojitost mezi typem syndromu a taxonomickou příslušností patogena	52
4.3 Specifičnost interakcí mezi fytopatogenními prokaryoty a rostlinami	52
5. PŘEHLED FYTOPATOGENNÍCH PROKARYOT A JEJICH CHARAKTERISTIKA	54
5.1 <i>Acidovorax</i>	54
5.2 <i>Agrobacterium</i>	54
5.3 <i>Burkholderia</i> a <i>Ralstonia</i>	55
5.4 <i>Erwinia</i>	55
5.5 Fytoplazmy a jiná prokaryota lokalizovaná ve floému	56
5.6 Koryneformní bakterie	56
5.7 <i>Pantoea</i>	58
5.8 <i>Pseudomonas</i>	58
5.9 <i>Streptomyces</i>	59
5.10 <i>Xanthomonas</i>	59
5.11 <i>Xylella</i>	60
5.12 <i>Xylophilus</i>	60
6. INFEKČNÍ CYKLUS FYTOPATOGENNÍCH PROKARYOT	60
6.1 Infekční a životní cyklus	60
6.2 Primární a sekundární infekční cyklus	61
6.3 Fáze a subfáze infekčního cyklu	61
7. OCHRANA PROTI BAKTERIÓZÁM	82
7.1 Fytosanitární (legislativní) opatření	82
7.2 Pěstitelská opatření	83
7.3 Fyzikální metody	85
7.4 Chemické přípravky	85
7.5 Biologická ochrana	86
7.6 Genetické metody	88
7.7 Integrovaná ochrana	88

II. SPECIÁLNÍ ČÁST

8. POLYFÁGNÍ PŮVODCI BAKTERIÓZ	89
8.1 <i>Agrobacterium tumefaciens</i> ; <i>Agrobacterium rhizogenes</i>	89
8.2 <i>Erwinia carotovora</i> subsp. <i>carotovora</i> ; <i>Erwinia chrysanthemi</i>	90
8.3 <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>syringae</i>	91
8.4 <i>Pseudomonas marginalis</i> pv. <i>marginalis</i> ; <i>Pseudomonas viridiflava</i>	92
8.5 <i>Pseudomonas cichorii</i>	93
9. BAKTERIÓZY POLNÍCH PLODIN	94
9.1 Obilniny a pícní trávy	94
9.2 Luskoviny	98
9.3 Brambor	102
9.4 Řepa	109
9.5 Olejniny	110
9.6 Vojtěška a jetel	112
10. BAKTERIÓZY ZELENINY	113
10.1 Košťáloviny	114
10.2 Kořenová zelenina	116
10.3 Listová zelenina	118
10.4 Plodová zelenina	119
10.5 Cibulová zelenina	126
11. BAKTERIÓZY AROMATICKÝCH MIŘÍKOVITÝCH ROSTLIN	126
12. BAKTERIÓZY JAHODNÍKU	127
13. BAKTERIÓZY OVOCNÝCH DŘEVIN	128
13.1 Jádroviny	128
13.2 Peckoviny	131
13.3 Skořápkaté ovoce	135
14. BAKTERIÓZY RÉVY VINNÉ	136
15. BAKTERIÓZY MALNÍKU A OSTRUŽINÍKU	139
16. BAKTERIÓZY OKRASNÝCH ROSTLIN	140
16.1 Bylinné okrasné rostliny	140
16.2 Okrasné dřeviny	144
17. BAKTERIÓZY CHMELE	145
18. BAKTERIÓZY LESNÍCH DŘEVIN	145
19. BAKTERIÓZY ŽAMPIONŮ	147
20. PLATNÉ VĚDECKÉ NÁZVY FYTOPATOGENNÍCH PROKARYOT	148
LITERATURA	150
REJSTRÍK	151