



MELMIDE

Melmider (*Acarus siro*) er ganske små hvide dyr. De største af dem måler kun lidt over ½ mm, og man kan lige akkurat se dem uden brug af lup. Melmider er svampespisere. De er knyttet til den mikroskopiske svampesvækst, der nedbryder tørre, visne planter i fugtige omgivelser. For melmiderne er mel- og grynavarer blot en slags tørre, beskadigede græsfrø, hvorpå der vokser de svampe, som de lever af.

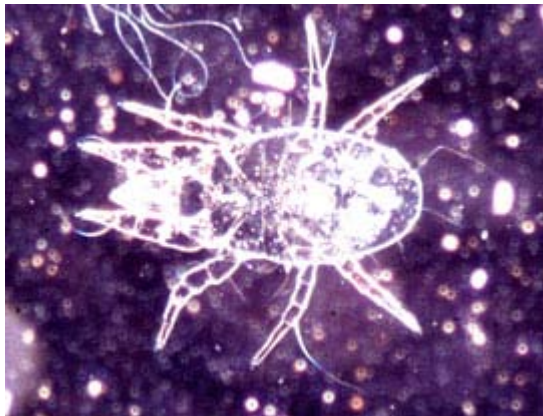


Foto: SSL

Melmide set under mikroskop.
Den naturlige størrelse er ca. ½ mm.

Melmider er meget almindelige i vore omgivelser. De kan findes i støvet i vore boliger, i lagre af hør, halm, korn, raps, frø og mange andre steder. Normalt lægger man ikke mærke til dem, fordi de enten forekommer i ringe antal, eller fordi de danner masseforekomster på steder, hvor de ikke så let ses. Som navnet antyder, kan melmiderne leve i mel, hvor de under gunstige forhold danner store bestande.

Melmider i maden

En enkelt i ny og næ kan man sagtens spise; det sker alligevel dagligt, uden at vi er klar over det. Drejer det sig derimod om millionvis af melmider i et par skefulde mel, er der gode grunde til at undlade at spise dem. Forsøg har vist, at stærkt mideinficerede madvarer kan give tynd mave.

Hos husdyr kan længere tids indtagelse af mideinficeret foder føre til svækkelse og dødsfald. Det er ikke altid til at udrede midernes særlige rolle i disse forgiftninger. Forgiftningen kan også have forbindelse med de svampe, som miderne lever af, samt de

ændringer der i øvrigt sker i varens sammensætning som følge af midernes og svampenes aktivitet.

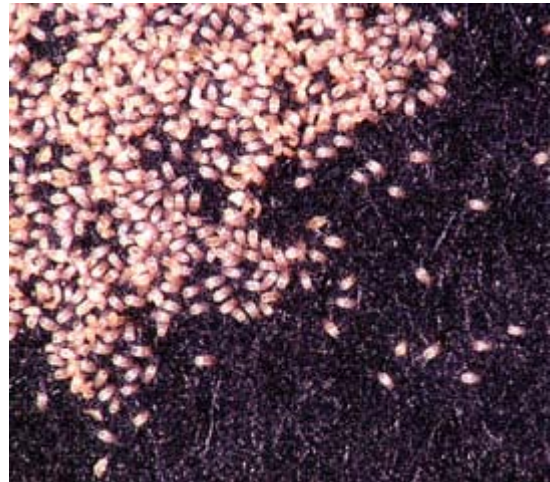


Foto: SSL

I nogle tilfælde findes miderne i så stort antal, at de danner brunlige plamager.

Mel, der indeholder mider, får en grim lugt, som dels stammer fra nogle kirtler på midernes bagkrop dels fra de mange døde mider, der ligger og rådner i melet.

Indånding af mider

Før i tiden måtte mange bagere skifte erhverv på grund af astma, der blev udløst ved indånding af melstøv. I dag mener man, at den egentlige årsag til dette var melmiderne i melet. En del af de mennesker, der reagerer på husstøvmider, kan også udvikle overfølsomhedsreaktioner (allergi) over for melmider.

Konstatering af melmider

Hvis der er så mange mider i mel eller gryn, at man kan se dem med det blotte øje, er varen kassabel. Det samme gælder selvfølgelig mel, der har fået en forkert lugt.

Hvis en melpose har stået længe i fugtige eller lune omgivelser, bør man i egen interesse se efter, om der er mider til stede i melet, eller om man trygt kan anvende det.

Der er to metoder:

1) Hæld lidt mel i et drikkeglas, så der er et par cm til glassets kant. Bank glasset med en ske og vent et kvarter. Er der melmider til stede i større antal, vil en del af dem klatre op ad glassets sider, hvor de nemt kan ses. Nede i melet kan man se de gange, de graver mellem melet og glassets inderside.

2) Hæld mel ud i en tallerken og glat overfladen med en paletkniv. Vent et kvarters tid og se så efter, om der er kommet ujævnheder på den glatte overflade. Ujævnhederne skyldes melmidernes gravevirksomhed.

Forebyggelse og bekæmpelse

Melmider kan blive til mange med en forbløffende hastighed. Hvor de har det godt, kan deres antal i melet øges med 2500 gange om måneden. Derfor er det vigtigt at undgå de omstændigheder, der medfører, at mel- og grynvarer bliver til gunstige levesteder for dem. Miderne udvikler sig i temperaturområdet 4-30°C, men kun hvis deres omgivelser er fugtige.

Melmider forebygges og bekæmpes med lav fugtighed. Hvis man holder luftfugtigheden i et lokale under 65% relativ luftfugtighed eller holder melets vandprocent under 13%, så dør miderne simpelt hen.

Har der været angreb af melmider i en vare, bør man støvsuge grundigt i de skabe og skuffer, hvor varen opbevares. Der skal også luftes godt ud og man bør frem for alt undgå at bruge vand til rengøring i en periode efter. Lad ikke mel- og grynposer stå for længe ad gangen og opbevar dem tørt og køligt. Undgå forhold, der øger fugtigheden i køkken eller spisekammer, da dette giver bedre livsbetingelser for melmidene.

Kemisk bekæmpelse har ingen mening, da det er den høje fugtighed, der er problemet.

Melmider i virksomheder

Virksomheder, der opbevarer og forarbejder varer, der angribes af melmider, kan få problemer med store forekomster af mider. Problemerne opstår næsten altid, fordi der på virksomheden findes de betingelser -føde, varme og fugtighed - der øger melmidernes vækst. Miderne vil altid være til stede i et lavt antal, så virksomheden bør undgå forhold, som medfører, at der sker en opformering.

Kemisk bekæmpelse har i denne forbindelse ingen mening, i stedet bør forebyggelse ske gennem hyppig rengøring og en effektiv styring af temperatur og fugtighed i de aktuelle lokaler. En forbedret styring af virksomhedens flow af produkter vil i nogle tilfælde kunne løse problemer med melmider. En pludselig opstået begivenhed som f.eks. en vandskade vil også kunne give en øget vækst af melmider. I disse tilfælde er det vigtigt at få udbedret skaden og derefter foretage en oprydning og en hurtig tørring af lokaler og produkter.