



**ten Dijk**  
Schädlingsbekämpfung

## (Mehl)milbe

Lateinisch: *Acarus Siro* L.  
Familie: Acaridae  
Orde: Milbe  
Status: Nicht geschützt



### Aussehen und Eigenschaften

Der Mehlmilbenkörper ist farblos. Die Beine variieren von hellgelb bis rotbraun. Zwei Paar Haare stehen an der Rückseite des Körpers hervor. Die Milben sind sehr klein und können mit bloßem Auge (ca. 0,04 cm lang) kaum gesehen werden.

### Entwicklung und Lebensweise

Die Gesamtentwicklungszeit vom Ei zum Bild beträgt:

- Bei 18-20 Grad für etwa 17 Tage
- Bei 10-15 Grad für ca. 28 Tage
- Bei 5 Grad ca. 140 Tage

Milben leben bevorzugt bei einer Temperatur von etwa 25 ° C und einer relativ hohen Luftfeuchtigkeit von bis zu 100%. Die Milben ernähren sich hauptsächlich von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, manchmal tierischen Ursprungs.

### Mögliche Risiken, Schaden oder Überlästung

- Das Vorhandensein von Milben verringert die Qualität und den Wert des Produkts. Der Geschmack kann auch beeinflusst werden.

### Wering

- Lagern Sie die Lagerbereiche sauber und trocken. Gut lüften
- Lagern Sie neue Bestände in gut verschlossenen Verpackungen.

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit eine längere Lagerung. Wenn nicht möglich, kühl und trocken lagern.
- Zerstörung von Produkten mit geringerer Qualität.

### **Bekämpfen**

Trockenes Brennen und Lüften bei warmem, sonnigem Wetter. Weitere Aktionen siehe auch "wering".