

TOBAKSBILLE

Tobaksbiller (*Lasioderma serricorne*) er en lille, 2-3 mm lang hvælvet, rødgul bille, hvis overside er dækket af meget korte gullige hår. Den hører til borebillerne (*Anobiidae*) og ligner brødbillerne, men kan kendes fra denne blandt andet på sine savtakkede følehorn.



Foto: SSL

Tobaksbiller er i naturlig størrelse kun 2-3 mm lang

Den fuldvoksne larve måler ca. 4 mm. Den er krum, hvidgul med lysebrunt hoved og lysebrune ben og er forsynet med forholdsvis lange brunlige hår.

Tobaksbiller findes især i jordens tropiske og subtropiske egne, men føres ofte med varer til andre dele af verden. I Danmark kan den kun klare sig indendørs i bygninger med en passende høj temperatur.

Biologi og skade

Som det danske navn antyder, er tobaksbiller især kendt som et skadedyr i tobak. Den har dog en meget varieret kostplan og kan både som larve og voksen ernære sig af et stort udvalg af tørrede, vegetabiliske og animalske produkter. Som et tilfældigt udvalg af de varer, den er fundet i, kan nævnes: ris, tørret fisk, krydderier, pressede planter, dadler og anden tørret frugt. Også bøger og møbelpolstring kan den i sjældne tilfælde beskadige.



Foto:SSL

Cigarer angrebet af tobaksbiller

De voksne biller lever ca. en måned, og hunnen lægger i denne periode 30-40 æg. Billerne er gode flyvere, som især er aktive i dæmpet lys og kun ved temperaturer over 18°C. Under optimale forhold, ca. 32°C og høj luftfugtighed, tager udviklingen fra æg til voksen godt to måneder.

Bekæmpelse

De fødevarer, som kan være kilden til tobaksbillernes tilstedeværelse, bør gennemgås nøje. Fødevarer, der er angrebet, kasseres eller fryses ved $\pm 18^{\circ}\text{C}$ i et døgn. Det er også muligt at dræbe alle stadier ved at gennemvarme fødevarerne ved 60°C i et par timer. Efter oprydningen støvsuges skabe og skuffer samt deres umiddelbare omgivelser grundigt i alle revner og sprækker.

Hvis der har været et angreb af tobaksbiller i fødevarerne, kan man godt opleve, at de dukker op af og til i løbet af en længere periode efter oprydning og rengøring. De omstrejfende biller fjernes nemmest med en støvsuger, og samtidig er det vigtigt, at fødevarerne opbevares i tætsluttende emballage for at forhindre nye angreb.

I de tilfælde, hvor der er behov for yderligere bekæmpelse, kan man anvende et insektmiddel beregnet til brug mod krybende og kravlende insekter. Revner og sprækker i skuffer og skabe, langs paneler og lignende steder behandles med insektmidlet. Vær opmærksom på, at nogle insektmidler ikke må anvendes på steder, hvor der opbevares eller forarbejdes fødevarer.

På fødevarelagre kan man udnytte, at udviklingen går i stå ved temperaturer under 15°C, og at alle stadier af tobaksbillen dræbes ved f.eks. 15 døgn ved 0°C, 7 døgn ved ÷4°C eller 1 døgn ved ÷12°C.

Forebyggelse

Fødevarer bør opbevares i tætsluttende emballage og ved temperaturer under 15°C.