

GANDACII DE BUCATARIE – cei mai raspanditi sunt:

- Gandacul rosu
- Gandacul negru
- Gandacul american

GANDACUL ROSU

Masculul are culoare galben-maron deschis, iar femela galben-maron inchis

Trece prin 4 stadii de dezvoltare: ou, larva, nimfa, adult.

Ouale sunt depuse intr-o formatiune speciala numita ouateca.

Glandele anexe ale sistemului reproducator al femelei produc o secretie deschisa la culoare care in contact cu aerul se brunifica si se intareste. Aceasta secretie se modeleaza dupa tiparul camerei genitale dand nastere ouatecii.

O femela depune 3, 4 ouateci la intervale de 15-18 zile.

Este cea mai prolifica specie de gandaci, de la o singura ouateca ajung intr-un an de zile la aproximativ 7 milioane gandaci.

GANDACUL NEGRU

Are talia mai mare decat cel rosu si culoarea bruna inchis sau neagra

Acuplarea are loc dupa ce insectele au atins maturitatea sexuala, iar dupa 10 zile incepe depunerea oualelor. Sunt depuse in ouateci cate 16-18 aranjate pe perechi.

O femele depune cam 8-10 ouateci.

Prefera temperaturile mai scazute, locurile preferate sunt camarile, canalele de scurgere, crapaturile zidurilor.

GANDACUL AMERICAN

Cel mai mare si are culoare roscata inchis.

O femela depune intre 10-90 ouateci in care se gasesc intre 14-20 oua.

Prefera locurile umede si calde frecventate de om, cum sunt bucatariile, restaurantele, magazinele alimentare, etc.

Gandacii de bucatrie sunt vectori ai unor agenti patogeni care produc:

- **tuberculoza**
- **toxinfectii alimentare**
- **holera**
- **febra tifoida**