

FÆLLES

Elstar

- Fedtede frugter kan tyde på nødmodning/indre skade (skær frugter igennem og se efter råd i kernehuset), men det kan også være tegn på, at disse frugter er naturligt modne og skal plukkes hurtigst muligt.
- Tendensen til at udvikle fedtet overflade afhænger af modenhed og sort. Høj temperatur kan betyde, at frugten modner hurtigt og hurtigt bliver fedtet.
- I modne/fedtede æbler er stivelsesnedbrydningen fremskreden (se fotos nedenfor) og er ikke egnet til langtidslagring.
- Hvis der er mange modne/fedtede frugter er det optimale at få dem plukket og solgt hurtigst muligt.
- Hvis man på forhånd ved, at frugten skal langtidslagres, bør man undgå at få fedtede frugter med på lageret.

INDHOLD:

FÆLLES.....	1
Elstar	1
KONVENTIONELT.....	2
SmartFresh.....	2



Fedtede frugter kan være tegn på indre skade f.eks. råd i kernehuset, men det kan også være tegn på at disse frugter skal plukkes hurtigst muligt.



Stivelsestest i Elstar. Til venstre en prøve af fedtede frugter. Til højre normalt udviklede frugter. Stivelsesnedbrydningen er fremskreden i de fedtede frugter og disse er ikke egnet til langtidslagring.

KONVENTIONELT

SmartFresh

- Elstar, som skal behandles med SmartFresh, skal have stivelsesværdier på 3-5/6. Ved værdien 5 er der helt lyst rundt om kernehuset og der er små, lyse områder i frugtkødet rundt omkring, se foto side 3.
- Hvis frugten er langt i udviklingen, vil SmartFresh stadig have virkning på fastheden, men holdbarheden er kortere end ved behandling på mindre moden frugt.
- Ved brug af SmartFresh er det optimalt, at frugterne er så ensartet i modning som muligt.

Handling	Normal/mekanisk lagring	ULO/DCA lagring
Plukning og indlagring		
Afvent at temperaturen er faldet. Der kan gå op til 7-10 dage.	Frugttemperaturen skal være 1,5°C (eller i det mindste under 4°C)	Frugttemperaturen skal være 1,5°C (eller i det mindste under 4°C)
SmartFresh behandling udføres		
Frugten lagres 3-4 uger	Frugttemperatur: 1,5°C • CO ₂ under 1% • O ₂ over 20% Frugten kan gemmes til slutningen af december.	Frugttemperatur: 1,5°C • CO ₂ under 1% • O ₂ over 20%
• Frugten lagres yderligere 4 uger • Frugtens ånding får indholdet af O₂ til at falde og CO₂ til at stige		Frugttemperatur: 1,5°C • CO ₂ max 2% • O ₂ over 1,2%
I den resterende lagringstid udtages månedligt en prøve (40 frugter) til analyse for fasthed, indre kvalitet og hyldeliv.		Frugttemperatur: 1,5-2°C • CO ₂ max 2% • O ₂ på 0,9-1% • Tab af vand: 2,5-3 liter pr ton pr måned.

NB!

Fremgangsmåden ved brug af SmartFresh i Jonagold er anderledes end for Elstar



Jodtest i Elstar, hvor værdien er 5. Elstar, som skal behandles med SmartFresh, skal have en værdi på 3-5/6. Ved værdien 5 er der helt lyst rundt om kernehuset og der er små, lyse områder i frugtkødet rundt omkring.

SmartFresh-behandlinger udføres af Jan Jager, som for bestilling kan kontaktes på telefon: 21 67 21 97.



Maya Bojesen
Tlf. 21 71 77 57
myb@hortiadvic.dk



Hanne Lindhard Pedersen
Tlf: 87 40 66 06 / Mobil: 23 82 63 47
hlp@hortiadvic.dk