DCA - Praxiserfahrungen Topaz Bio

Material und Methoden

> Sorte: Topaz Bio

Herkunfte: Niederösterreich

≻ Erntetermine: 27.09. − 02.10.2008

> Einlagerung: 03.10.2008

> Reifeindex - Streif: 0,09 (Opt. 0,15 - 0,10)

➤ Lagerung: Firma Steirerfrucht, Raum 112

➤ Installierung der Sensoren: 20.10.2008

haldegg

Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



DCA - Praxiserfahrungen Topaz Bio

Lagerverfahren

- DCA-Steirerfrucht: 1,5°C, CO₂ 0,6 0,9 %, O₂ dyn. 0,4 - 0,6 % (Lagerungsende: 27.04.2009, ca. 210 Tage)
- CA Haidegg: 1,0°C, CO₂ 3,5 %, O₂ 1,2 %
 (Lagerungsende 15.06.2009 + KL 7 Tage + SL 7 Tage) Lagerdauer ca. 255 Tage
- DCA-STF + CA-HAI (Lagerungsende 02.06.2009 + KL 7 Tage + SL 7 Tage) Lagerdauer ca. 240 Tage



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM

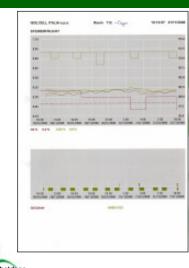


DCA - Praxiserfahrungen **Topaz Bio**

Zeitpunkt	Temperatur	02	CO ₂	Datum	Bemerkungen
Einlagerung	2,0℃	-	1,5%	03.10.2008	Zelle schließen + CO2 Absober einschalter N-Generator O2 auf 4 %, CO2 Absorber
nach 21 Tagen	1,8℃	4,0%	1,5%	20.10.2008	auf 1,5%
nach 28 Tagen	1,5℃	1,0%	1,3%	27.10.2008	Fruchtatmung; 1 Woche konstant halten
nach 35 Tagen	1,5℃	dynam., min. 0,0%	1,0%	03.11.2008	Stress-Signale beobachten
nach 85 Tagen	1,5℃	0,8%	0,9%	15.12.2008	
nach 92 Tagen	1,5℃	dynam., min. 0,4%	0,9%	22.12.2008	Stress-Signale beobachten



DCA - Praxiserfahrungen **Topaz Bio**

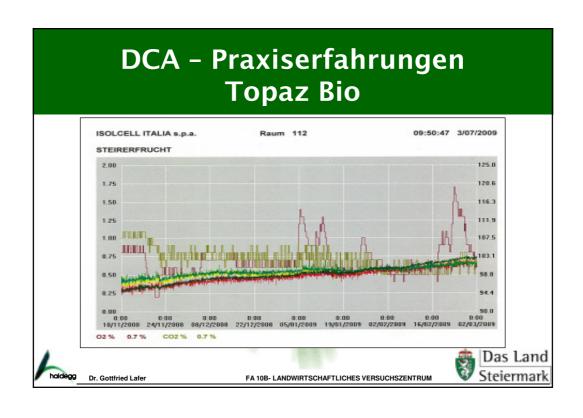


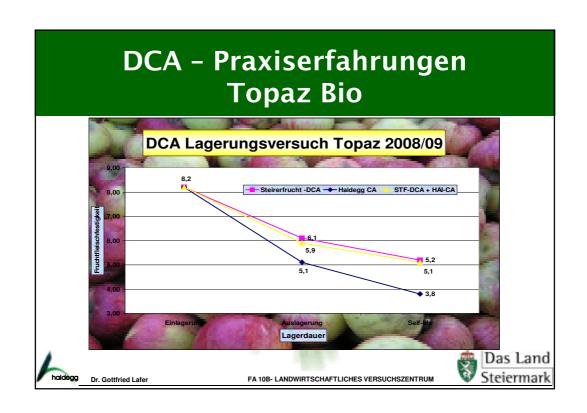


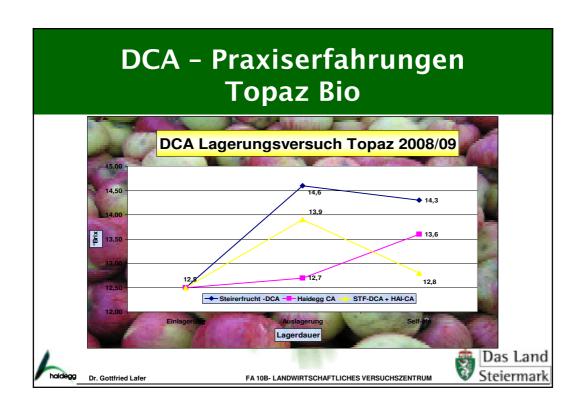
Das Land Steiermark

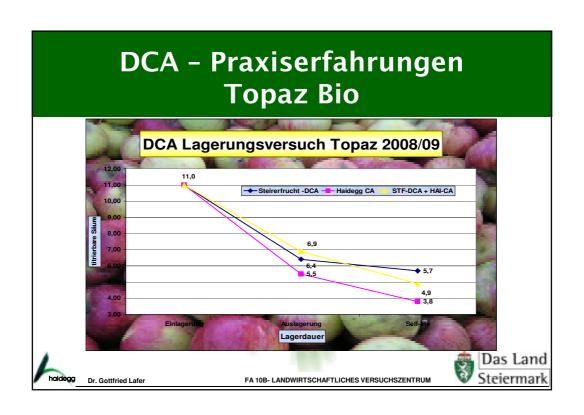
Dr. Gottfried Lafer

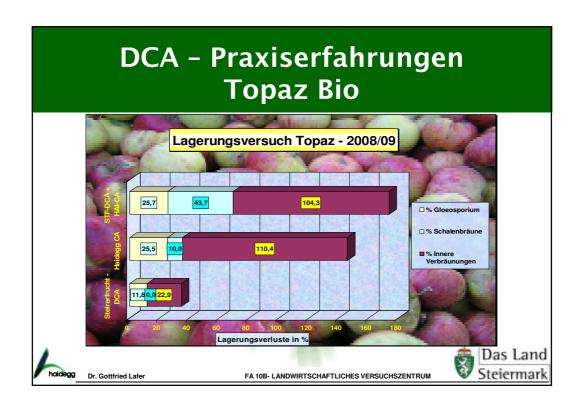
FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM

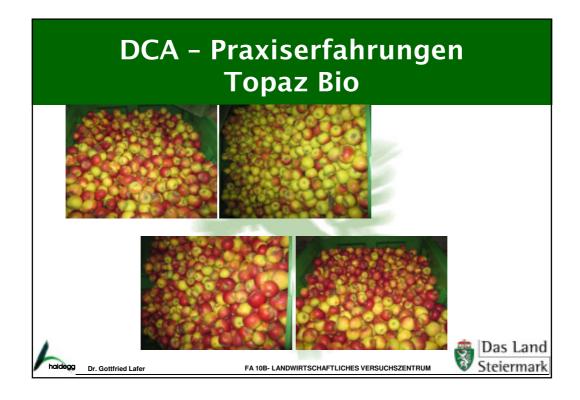




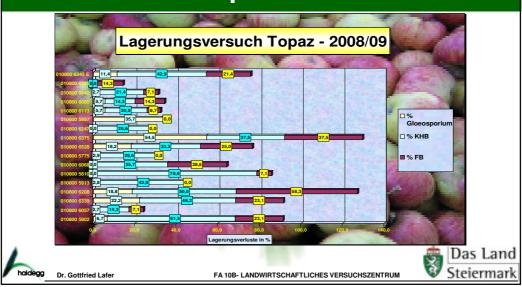








DCA - Praxiserfahrungen Topaz Bio



DCA - Praxiserfahrungen Topaz Bio

Erste Praxiserfahrungen mit DCA bei Topaz 2008/09

- > Bestätigung der Versuchsergebnisse 20007/08 in Haidegg
- Große Unterschiede in der Lagerfähigkeit zwischen den Partien und Herkünften
- > Verminderung der Kernhaus- und Fleischbräune
- > Reduktion der Verluste durch Gloeosporium
- > Höhere innere Qualität bis zur Auslagerung (Penetrometer)
- > Stabilisierung der Fruchtfleischfestigkeit auch im Self-life
- > Zuckerwerte (°Brix) werden nicht beeinflusst
- > Effekte auch auf titrierbare Säure
- > Protokoll für Bio-Topaz?

