

Ing. Georg Innerhofer

Alternative Möglichkeiten der Ribisellagerung

Tiempo Cap und X-tend-Beutel werden als Möglichkeiten kolportiert, um Früchte – vor allem Johannisbeeren – unter einer geänderten Luftzusammensetzung ähnlich einem CA-Lager zumindest 1 Monat lang zu lagern.

Der Tiempo Cap ist eine dicht verschließbare Plastikgroßkiste mit einem Membrandeckel, der X-tend Beutel ein Kunststoffsack. Bei beiden Varianten soll die Zellatmung zu einem Anstieg des CO₂-Gehalts bei gleichzeitigem Absenken des Sauerstoffgehalts führen.

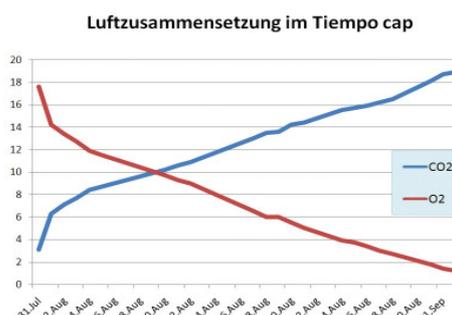


TiempoCap, eine dicht verschließbare Großkiste mit Membranen im Deckel.

Am 30. Juli wurde in Haidegg eine Großkiste mit vorgekühlten Roten Ribiseln in Steigen bzw. ein X-tend Beutel mit 5 kg befüllt. Im Tiempo-Cap erfolgte täglich eine Messung der Luftzusammensetzung und nach einem Monat Lagerdauer waren auch die optimalen Werte für die Langzeitlagerung – siehe Diagramm – erreicht.



X-tend Beutel, vor der Einlagerung.



Ausgelagert wurden die Früchte am 3. September, also ziemlich genau nach einem Monat. Sowohl im TiempoCap als auch im X-tend Beutel zeigte sich Schimmel auf den Früchten, die Ribisel waren nicht mehr vermarktungsfähig.

Bis die gewünschte Luftzusammensetzung erreicht war, haben sich die Schimmelpilze ungehindert vermehren und die Früchte verderben können. Vorstellbar aber teuer wäre es, den TiempoCap zu begasen und auf diese Art eine kleine CA-Zelle zu schaffen.



Viele der Beeren waren nach einem Monat Lagerung von Schimmel befallen.



Nach vierwöcher Lagerung verdorbene Früchte aus dem TiempoCap.

Fazit

TiempoCap ohne zusätzliche Begasung und auch der X-tend Beutel eignen sich nicht zur mehrwöchigen Lagerung von Ribiseln.