# Druckstellen – Strategien zur Verminderung im Nacherntebereich



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



### Druckstellenproblematik

- Problemsorten: Golden Del., Pinova etc.
- Premiummärkte (UK) reagieren sensibel
- Höchste Empfindlichkeit: Ernte Jänner
- Druckstellen mechanische Belastung (Stoss, Druck)
  - Ernte
  - Transport
  - Sortierung
  - Verpackung
  - Vermarktung
- Gemeinschaftsprojekt OPST und Versuchsstation Haidegg
- Obstvermarkter Hofer (E. Lind) und AgroFresh





Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM





### Druckstellenprojekt - Ziele

- Bestimmung des Zeitpunktes mit der höchsten Empfindlichkeit für Druckstellen
- Zusammenhänge zwischen
  Auslagerungsbedingungen (Temperatur,
  Luftfeuchte) und Auftreten von Druckstellen.
- Zusammenhänge zwischen Fruchtqualität und Anfälligkeit für Druckstellen.
- Erstellung von Empfehlungen und Richtlinien für die gezielte Verminderung von Druckstellen





r. Gottfried Lafer FA 10B- LANI



## Druckstellenprojekt

Sorte: Golden Del.

Lagerung: Obst Hofer, 300t

**Erntetermine**: 14. – 19.09.2007

Bestimmung von Fruchtreife und Qualität (Pimp.)

Behandlung mit SmartFresh 21.09.2007

CA-Lagerung: Temp. 1,0 - 1,2 °C, O<sub>2</sub> 1,3 %, CO<sub>2</sub> 1,8 - 2,0 %; rel. LF 96 - 97 % (ohne Befeuchtung)

6 Partien a 60 Großkisten

Auslagerung: 25.02.2008

■ Prüfung der Sortiermaschine (elektron. Apfel)



. Gottfried Lafer FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES V





## Druckstellenprojekt

#### Material + Methoden

- 1/3 Aufteilung der Partien
  - Sortierung unmittelbar nach Zellöffnung kalt
  - Aufwärmen der Früchte auf 18 °C (Haidegg) warm
  - Kühlung mit Ventilation (7 Tage) bei 3°C kalt
- Sortierklasse 75/80 mm
- Farbstufe grün und grün/gelb (aufgehellt)
- Bonitur auf Druckstellen nach 12 24 h (OPST Qualitätskontrolle Trummer J.)
- Einteilung in Premium, Klasse I und Klasse II



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



### Druckstellenprojekt

#### Versuchsstation Haidegg

- Induktion von Druckstellen (Penetrometer 2,5 kg/cm², 5,0 kg cm²)
  - Einlagerung
  - Auslagerung (3 Stufen)
- Bestimmung von Reife- und Qualität (Fruchtgewicht, Stärkewert, Penetrometerwert, °Brix, Säuregehalt)
- Grundfabe (Minolta, Pigmentanalyser)
- Kalkulation Druckstellenindex
- Korrelationen zwischen Reife- und Qualitätsmerkmalen und dem Druckstellenindex





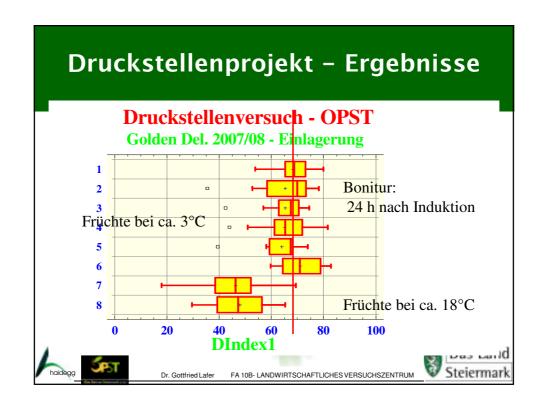
Dr. Gottfried Lafer

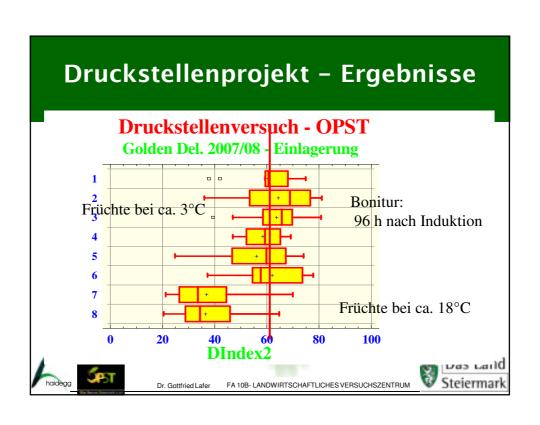
FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM

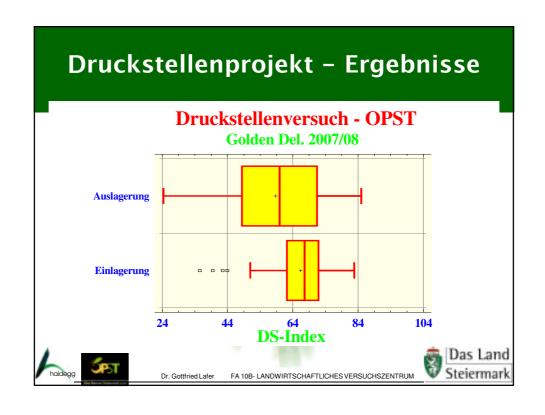


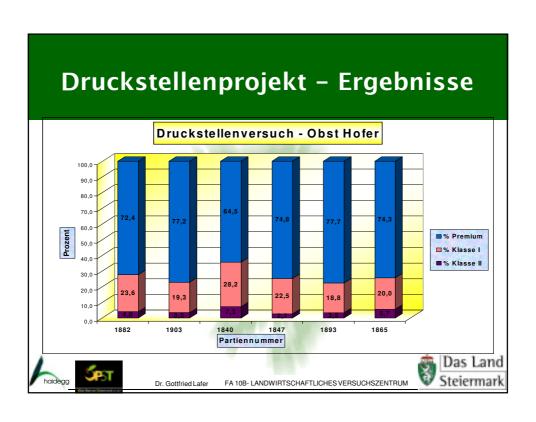


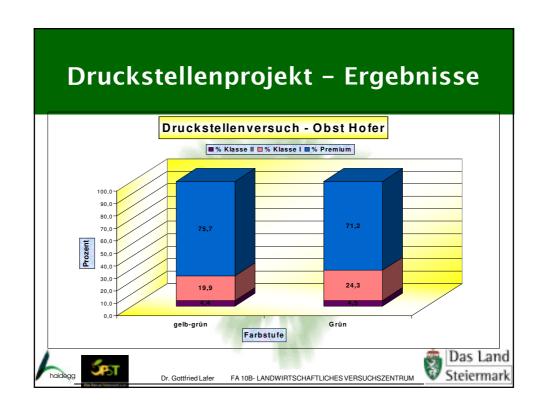


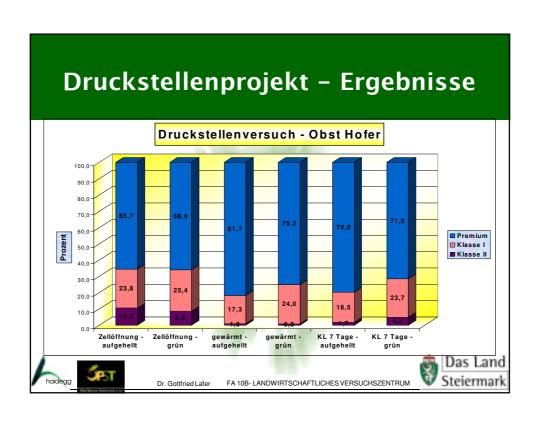


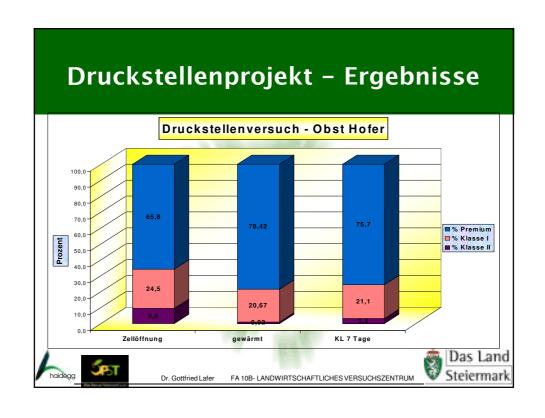


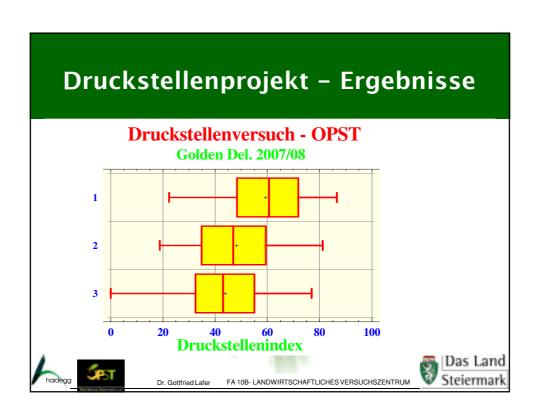


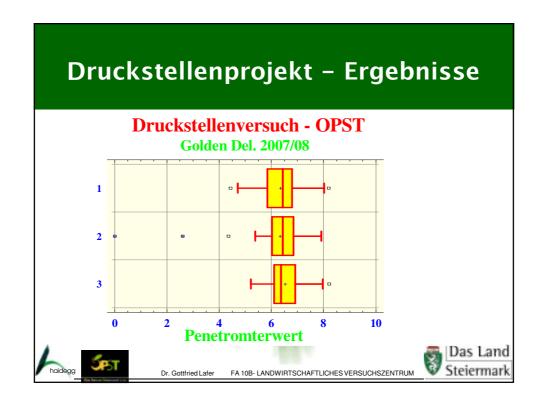


















### Zusammenfassung

- Keine Zusammenhänge zwischen Reife- und Qualitätsmerkmalen und der Anfälligkeit von Druckstellen (DS).
- Partien sind jedoch unterschiedlich anfällig?
- Grüne Früchte sind anfälliger für DS (Ausnahme: Zellöffnung).
- Stärkste Ausprägung der DS nach 12 24 h; DS vermindern sich nach 96 h.
- Kalte Früchte sind am empfindlichsten Ernte?
- Aufwärmen und Ventilation (1 Woche im KL) = Gleichwertig in der Verminderung von DS.
- Geringster Anteil Klasse 2 nach dem Aufwärmen.
- Fruchtfleischfestigkeit bleibt nach dem Aufwärmen bzw. nach der KL stabil (Einsatz von SmartFresh).



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



#### Fazit für die Praxis

- Vollentwicklung der Früchte fördern (Belichtung)
  - Lage, Pflanzsystem
  - Kronenaufbau, Schnitt
  - Optimale Behangdichte
- Termingerechte Ernte: Überreife Früchte sind anfälliger
- Optimale Erntetechnik: Kurze Pflückwege
- Personal: Unterweisung, Motivation, Kontrolle
- Empfindliche Sorten und Partien nicht im kalten Zustand ernten und sortieren
- Optimale Lagerung (DCA, SmartFresh)
- Regelmäßige Wartung und Kontrolle der Sortier- und Verpackungsmaschinen (QM)



Or. Gottfried Lafer FA 1

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM SteleT