

Dr. Gottfried Lafer

Lagerungsversuch bei Fengapi (Tessa®)



Tabelle 1 – MCP und Erntetermin

Mit Fengapi wurde aufgrund der aktuellen Sorteneinführung durch EOS und OPST und wegen fehlender Daten bezüglich der optimalen Pflückreife in Haidegg ebenfalls ein Lagerungsversuch (ähnlich wie bei Bonita) mit drei unterschiedlichen Ernteterminen und vier verschiedenen Lagermethoden (Tabelle 1 – siehe QR Code) durchgeführt.



Auch bei einer fortgeschrittenen Fruchtreife gab es bei Fengapi praktisch keine Lagerverluste, weder durch innere Verbräunungen noch durch Fruchtfäulen. Unterschiede waren nur im Verlauf der Fruchtfleischfestigkeit zwischen den verschiedenen Lagerverfahren zu beobachten, wobei SmartFresh unabhängig vom Erntetermin die Fruchtfleischfestigkeit vollkommen stabilisierte (Abb. 1)

Vorläufige Richtwerte für den optimalen Erntetermin von Fengapi (Tessa®)

- Fruchtfleischfestigkeit: 8,0 – 8,5 kg/cm²
- Refraktometerwert: 12,0 – 12,5 °Brix
- Stärkeabbauwert: 7,0 – 8,0 (Stärketafel Ctifl 1 – 10)
- Reifeindex n. Streif: 0,10 – 0,08 (Erntebeginn – Ernteende)
- Erntefenster mind. 14 Tage

Einsatz von SmartFresh und/oder DCA zur Stabilisierung der Fruchtfleischfestigkeit und zum Erhalt der Knackigkeit/Saftigkeit empfehlenswert

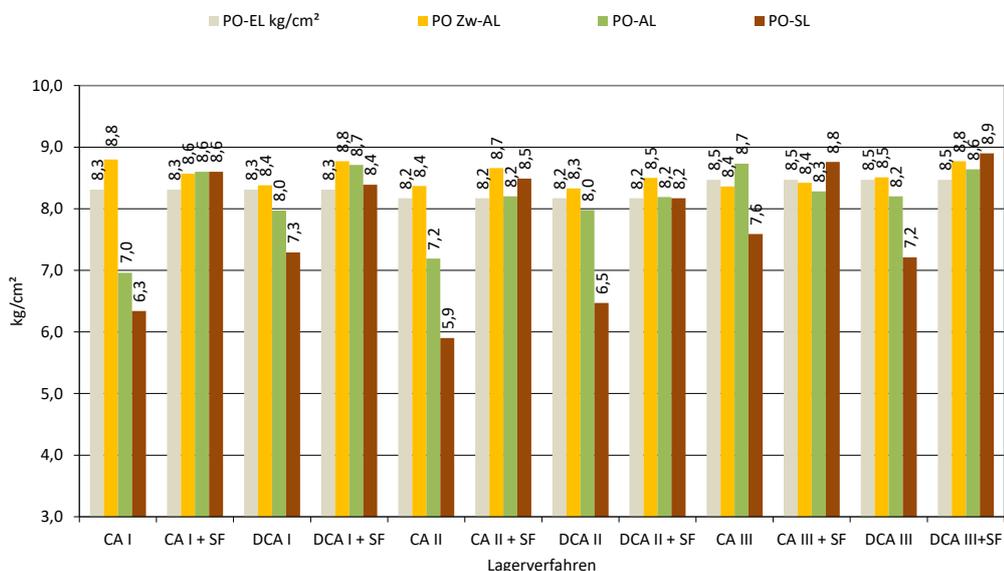


Abb. 1: Festigkeitsverlauf bei Fengapi (Lagerdauer ca. 7 Monate, davon 5 Tage bei 3°C und 7 Tage Shelf-Life bei ca. 20°C)



Dr. Thomas Rühmer



Steckbrief Fengapi (Tessa®)



Allgemeine Daten:

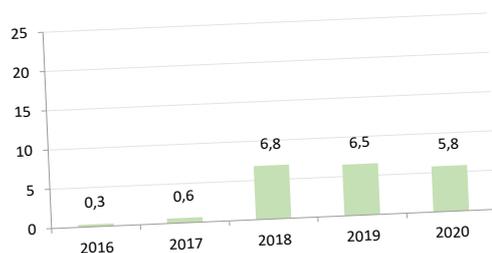
Sortenbezeichnung: Fengapi (Sortenschutz seit Mai 2019)

Marke: Tessa®

Züchter: Reinhard Kaneppele, Italien

Lizenzinhaber: Feno GmbH, Italien

Kreuzungspartner: Gala x Cripps Pink



Erträge von Fengapi in kg/Baum in den Jahren 2016-2020



Haidegger Versuchsdaten:

Reifezeit: Anfang Oktober

Erträge: regelmäßig, aber aufgrund schlechten Pflanzmaterials niedrig

Baumwuchs: schwachwüchsig

Fruchtgröße: mittelgroßfrüchtig, 73% der Früchte zwischen 70 und 90 mm; Durchschnittsgewicht pro Frucht 170 g

Farbe: hellrot, leicht ins Pinke gehend mit typisch hellen Lentizellen

Festigkeit: durchschnittlich 10,6 kg/cm²

Zuckergehalt: durchschnittlich 14,1°Brix

Säuregehalt: durchschnittlich 5,3 g/l

Vorteile: sehr festes Fruchtfleisch, regelmäßig in der Produktion, optisch ansprechend, gut lagerfähig

Nachteile: sehr trockenes Fruchtfleisch, wenig aromatisch