

DCA/MCP Lagerungsversuch Gala - Haidegg 2009/10

Material und Methoden

- **Sorte:** Gala Galaxy
- **Unterlage:** M 9
- **Pflanzabstand:** 3,4 m x 1,0 m (2.941 Bäume/ha)
- **Pflanzjahr:** 2000
- **Herkunft:** LVZ Haidegg, (Quartier 1137)
- **4 Erntetermine:** 24.08., 31.08.,
07.09., 14.09.2009



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land
Steiermark

DCA/MCP – Gala Haidegg

Lagerverfahren

- **CA:** 1,0°C, CO₂ 3,0 %, O₂ 1,3 %
- **DCA:** 1,0°C, CO₂ 1,5 %, O₂ dyn. 0,4 - 0,7 %
- **Lagerungsende:** 27.05.2010 + 1 Wo KL + 1 Wo SL
- **Lagerdauer:** ca. 266 Tage



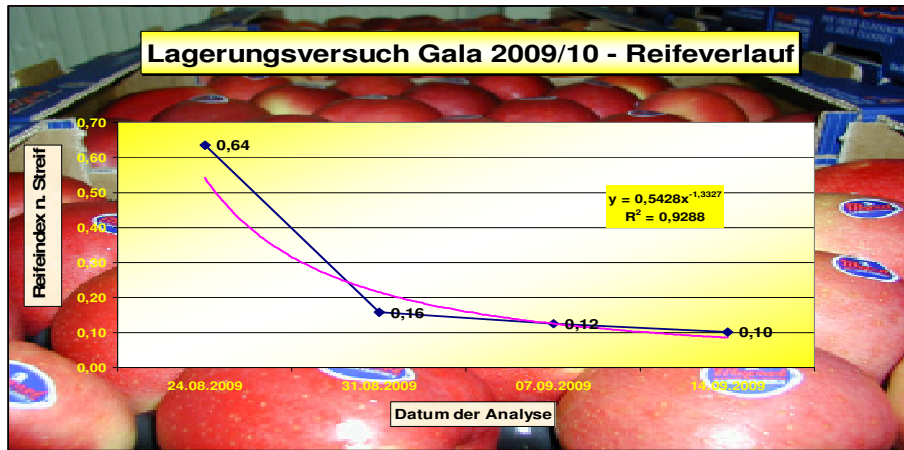
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM

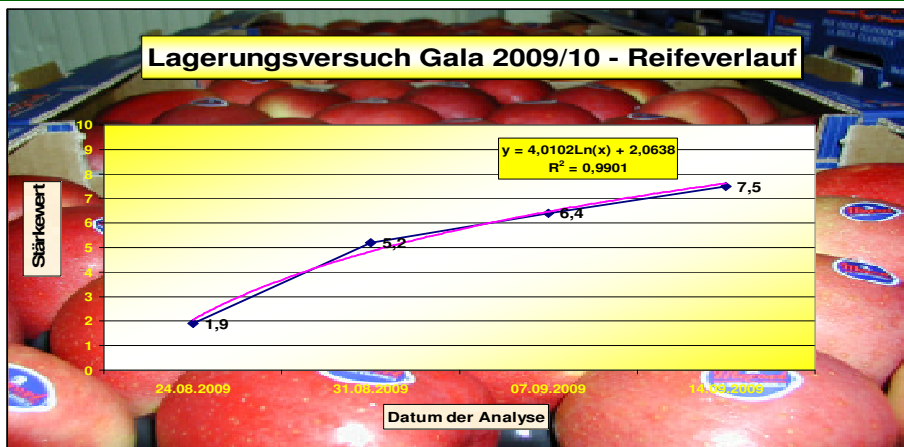


Das Land
Steiermark

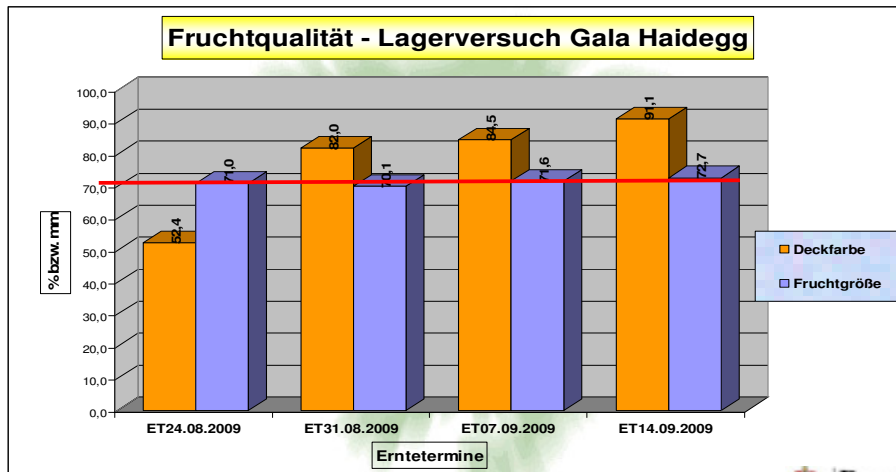
DCA/MCP - Gala Haidegg



DCA/MCP - Gala Haidegg



DCA/MCP - Gala Haidegg



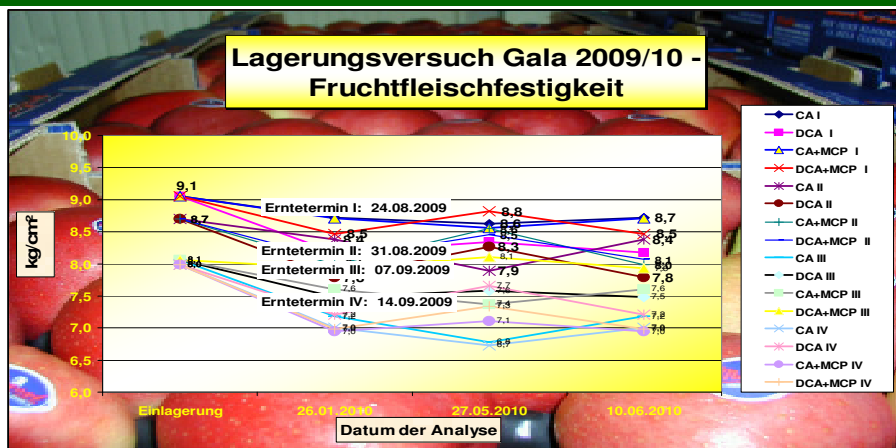
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA/MCP - Gala Haidegg



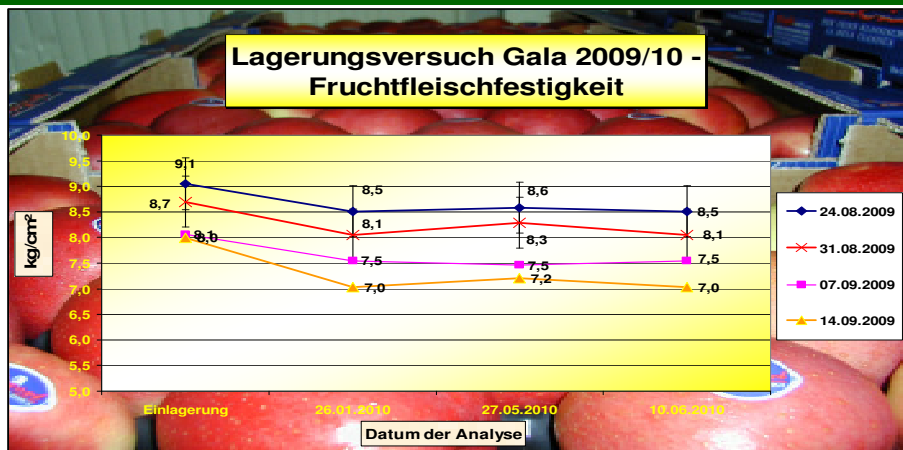
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM

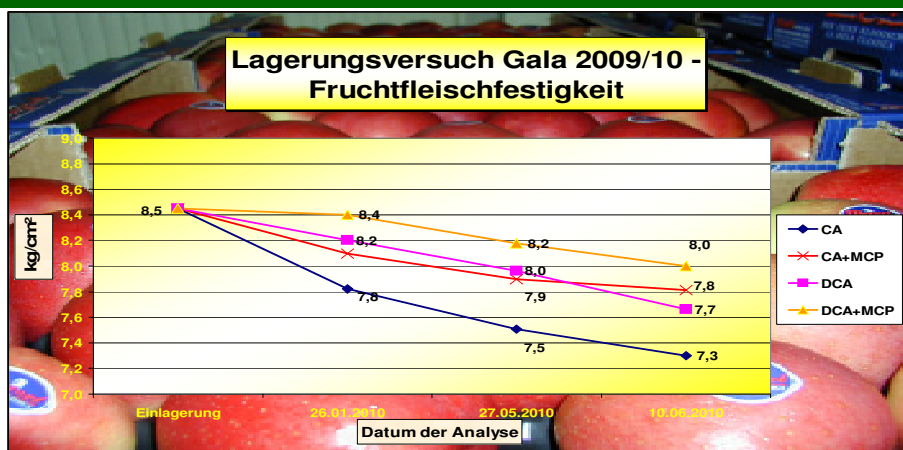


Das Land Steiermark

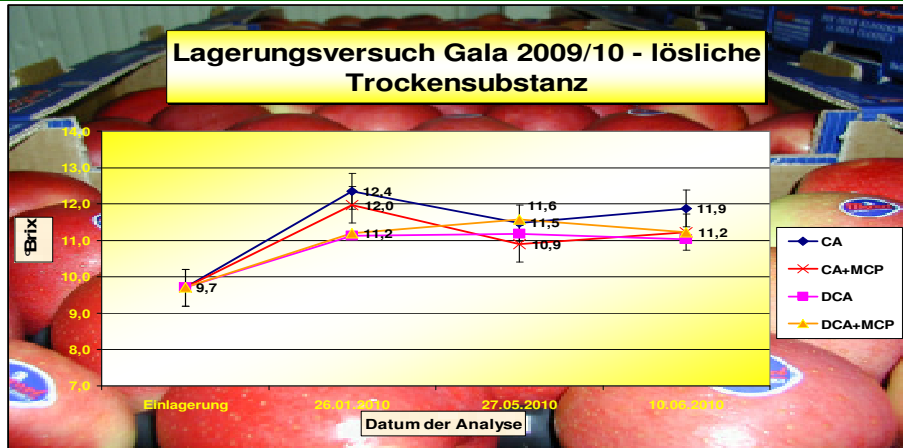
DCA/MCP - Gala Haidegg



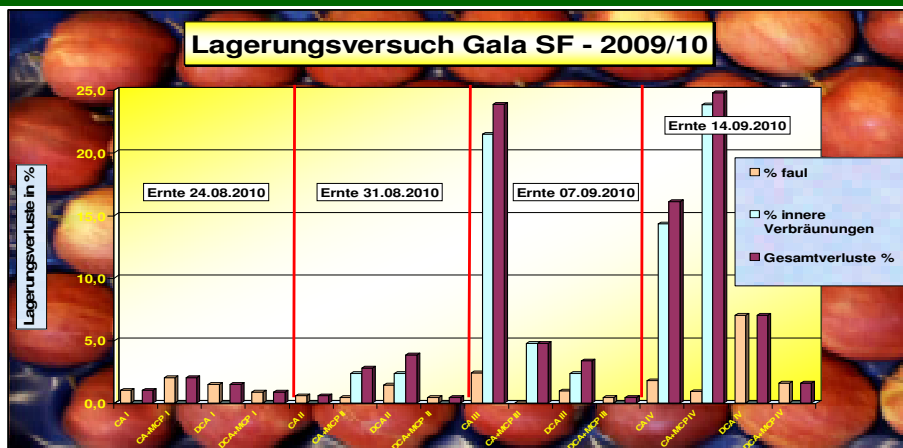
DCA/MCP - Gala Haidegg



DCA/MCP - Gala Haidegg



DCA/MCP - Gala Haidegg



DCA/MCP - Gala Haidegg



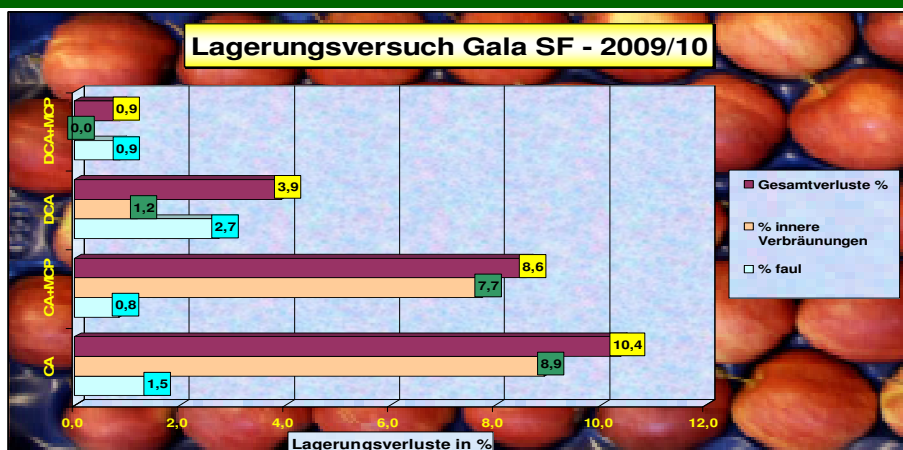
Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA/MCP - Gala Haidegg



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land Steiermark

DCA/MCP – Gala Haidegg



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land
Steiermark

DCA/MCP – Lagerungsversuche

Erfahrungen mit DCA/MCP bei Gala 2009/10

- **Erntetermin: Entscheidend für Qualitätsstabilisierung und Haltbarkeit**
- Erntefenster von Gala ist enger als bisher angenommen (7 Tage)
- Je **später** geerntet, umso **höher die Lagerverluste** (+ 10% zwischen ET1 und ET4)
- Starke Zunahme der **inneren Verbräunungen** (Fleischbräune, KH-Bräune)
- Bei überreifer Ware mehr Verbräunungen mit MCP?
- **DCA + MCP verhindern die Verbräunungen auch bei reifer bzw. auch überreifer Ware**
- DCA und CA+MCP sind **gleichwertig** in der Qualitätsstabilisierung.
- DCA **stabilisiert die Fruchtfleischfestigkeit** auch im Self-life.
- Brixwerte werden nicht beeinflusst.
- Effekte auf titrierbarer Säure nur durch DCA+MCP
- DCA+MCP scheint besonders interessant **bei reiferen Früchten (2. Hälfte des Erntefensters)**



Dr. Gottfried Lafer

FA 10B- LANDWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM



Das Land
Steiermark