

Einfluss von Vor- und Nacherntefaktoren auf die Entwicklung von Schalenflecken bei Golden Delicious

S. Gabioud Rebeaud

21./22. August 2019



V Kontext



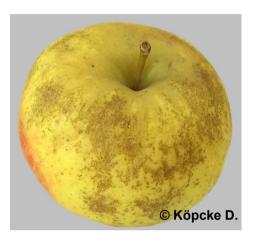


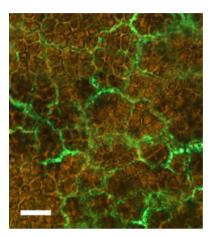


- > Physiologische Schäden
- ➤ Kleine, leicht eingesunkene, braune Flecken auf der **Schale**, Fruchtfleisch ist ok
- ➤ Bei der Auslagerung oft **nicht sichtbar** (CA/ULO)
- > Die Schäden äussern sich meistens nach der Sortierung/Konditionierung
- ➤ In der Schweiz sind nicht alle Produktionsregionen gleich betroffen

🗘 Ähnliche Schäden bei Elstar

Köpcke et al.





Grimm et al., 2012, Postharvest Biol. Technol.

- Schalenflecken an Elstar werden durch Mikrorisse in der Fruchthaut verursacht
- Mikrorisse können früh oder spät in der Fruchtentwicklung am Baum auftreten
 - Früh → Berostung
 - Spät → Schalenflecken
- Die Zellen sterben während der Lagerung im Bereich der Mikrorisse ab
- Das Gewebe wird braun

7 Ziele des Pojekts

 Identifizierung der Faktoren, die das Auftreten der Schäden beeinflussen

Vorernte



Nachernte



 Verständnis der physiologischen Prozesse, die das Auftreten der Schäden verursachen

Agroscope

Use Lagerversuche 2016-17

OBSTANLAGEN LAGER-**W**ASSER **N**ACHERNTE **WASSER NACH BEDINGUNGEN DER LAGERUNG VOR DER BEHANDLUNG LAGERUNG** Kein Wasser Parzelle 1 2 % O₂ 1-MCP Feucht* (hat regelmässig Wasser Schalenflecken) bei der AL Trocken Kontrolle 1 % O₂ Wasser nach Parzelle 2 7 Tage im KL bei 1°C Im gleichen Dorf * 24h ins Wasser 1-MCP: CO₂: 3% 1 Stunde ins Temp.: 1 °C 900 ppb gestellt Wasser gelegt r.F.: 92 % Lagerdauer: 10 Monate

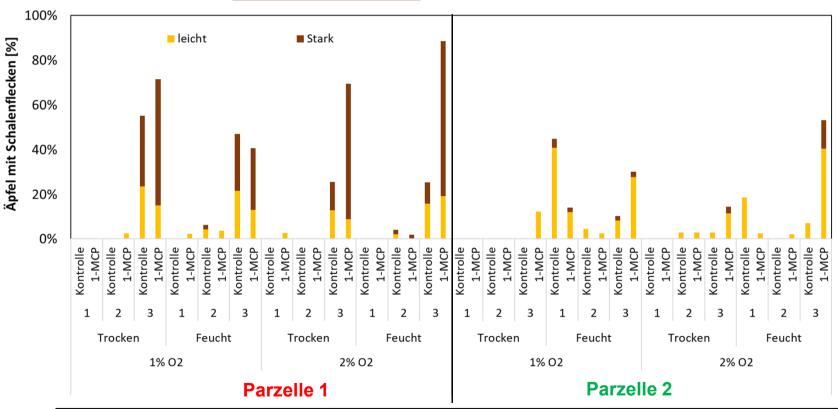
Q

Lagerversuche 2016-17

Schalenflecken nach 10-monatiger Lagerung





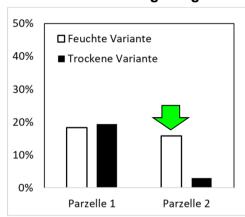


Q

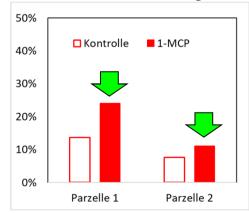
Lagerversuche 2016-17

Schalenflecken nach 10-monatiger Lagerung

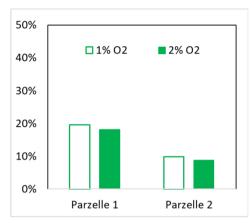
Wasser vor der Lagerung



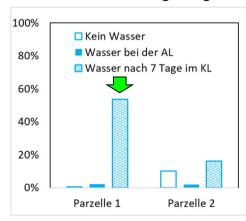
1-MCP Behandlung



Sauerstoffkonzentration



Wasser nach der Lagerung



Q Lagerversuche 2017-18

OBSTANLAGEN Parzelle 1 Parzelle 3

NACHERNTE **BEHANDLUNG** 1-MCP Kontrolle 1-MCP:

600 ppb

LAGER-BEDINGUNGEN DCA (▼0.5 % O₂) ULO 1 % O₂

CO₂: 3% Temp.: 1 °C r.F.: 92 % Lagerdauer: 11 Monate

WASSER NACH **DER LAGERUNG** Kein Wasser Wasser bei der AL Wasser nach 7 Tage im KL bei 1°C

1 Stunde ins Wasser gelegt

Gleiche Region

aber verschiedene

Dörfer - ca. 20 km

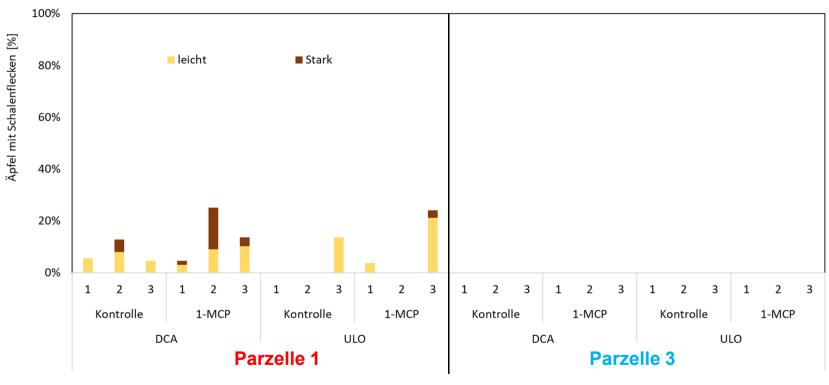
Q

Lagerversuche 2017-18

Schalenflecken nach 11-monatiger Lagerung





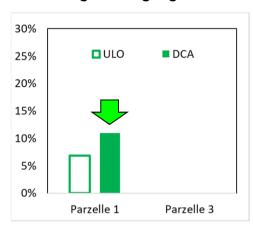


V

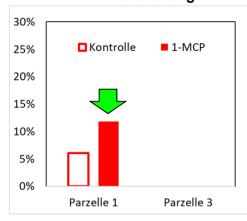
Lagerversuche 2017-18

Schalenflecken nach 11-monatiger Lagerung

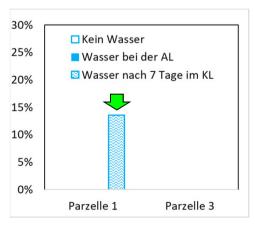
Lagerbedingungen



1-MCP Behandlung



Wasser nach der Lagerung



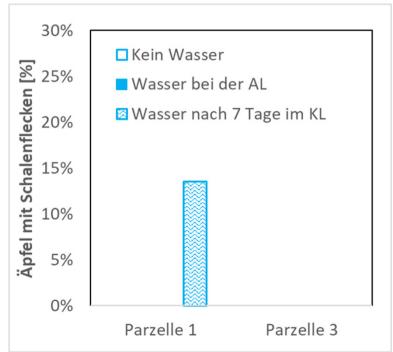
U Einflussfaktoren : Schlussfolgerungen

Vorernte Faktoren	Einfluss auf Schalenflecken	Einfluss auf Festigkeit
Herkunft der Früchte	+++	Kein
• Jahr	++	++

Nachernte Faktoren	Einfluss auf Schalenflecken	Einfluss auf Festigkeit
Wasser vor der Lagerung	++ (feucht > trocken)	Kein
• 1-MCP	++ (1-MCP > Kontrolle)	+++ (1-MCP > Kontrolle)
• O ₂	+ (DCA > 1% > 2%)	+ (1% > 2% O2)
Wasser nach der Lagerung	+++ (7 Tage > bei der AL > kein)	nicht bestimmt



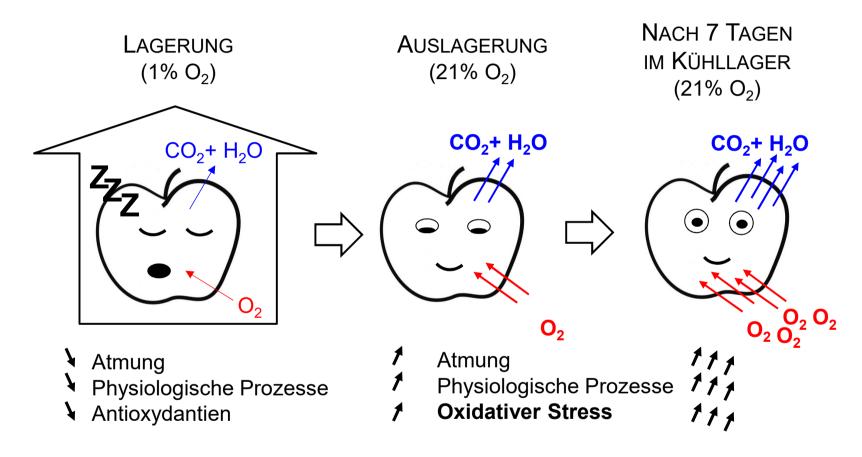
Warum entwickeln sich mehr Schalenflecken nach 7 Tagen im KL?



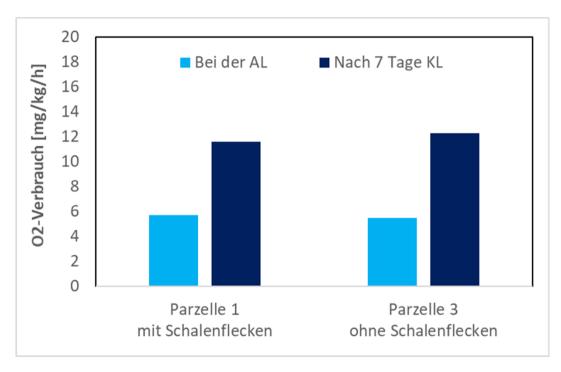
Versuche 2017-18 nach 11-monatiger ULO-Lagerung



Schäden sind mit einer Erhöhung der Atmung verbunden



Fruchtatmung wurde nach 7 Tagen im Kühllager verdoppelt



- Höhere Fruchtatmung
 - => mehr oxidativer Stress
 - => höheres Risiko für physiogische Schäden

Fruchtatmung wurde nach 7 Tagen im

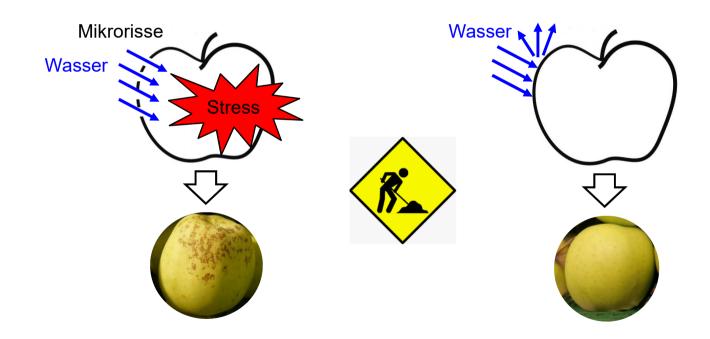
Ja, aber warum haben die Äpfel aus der Parzelle 3 keine Schalenflecken entwickelt?



♥ Könnten Mikrorisse an Golden Delicious aus Parzelle 1 die Schäden verursachen?

Parzelle 1 mit Schalenflecken

Parzelle 3 ohne Schalenflecken



Schlussfolgerungen

- Schalenflecken bei Golden D. werden durch verschiedene Vor- und Nacherntefaktoren beeinflusst:
 - → Obstanlage >>> Wasser >> 1-MCP > O₂
- Schäden sind stark mit einer Erhöhung der Fruchtatmung und dem Einweichen in Wasser nach 7 Tagen im Kühllager verbunden → Oxidativer Stress
- Parzelle 1 ist regelmässig betroffen (Intensität der Schalenflecken ist aber jahresabhängig)
 - → Mikrorisse an den Äpfeln könnten die Schäden verursachen
- Das Projekt geht weiter...























Danke für Ihre Aufmerksamkeit



severine.gabioud@agroscope.admin.ch



Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt www.agroscope.admin.ch























