

Variation der Qualität von Erdbeeren: Einfluss der Sorte, des Blatt-Fruchtverhältnisses, der Ernteperiode und des Reifegrads

Christoph Carlen, Anne Marie Potel, Christele Bellon und André Ançay

Die Schwankungen der geschmacklichen Qualität von Erdbeeren ist eine häufige Beanstandung der Konsumenten. Das Ziel dieser Untersuchungen war aufzuzeigen, dass die Variation der Qualität von der Sorte, dem Blatt- Fruchtverhältnis, der Ernteperiode und dem Reifegrad abhängen kann. Die untersuchten Qualitätsparameter waren Zucker-, Aromastoff und Säuregehalt sowie die Festigkeit der Früchte.

Die verschiedenen Sorten haben sich betreffend der Fruchtqualitätsparameter signifikant unterschieden, insbesondere bezüglich des Zuckergehalts. Um diese Sortenunterschiede zu erklären, hat sich das Blatt-Fruchtverhältnis als geeigneter Indikator erwiesen. Je höher die Blattfläche pro Fruchtertrag war, desto mehr wurde der Zuckergehalt in den Erdbeeren gefördert. Dagegen ist der Anstieg des Fruchtzuckergehalts abgeflacht, sobald die Blattfläche pro g Erdbeeren etwa 15 cm² erreichte.

Die Fruchtqualitätsparameter der Erdbeeren haben sich im Verlauf der Ernte stark verändert. Bezüglich des Zuckergehalts konnte eine Variation während der Ernteperiode von 3.5 °Brix für Ciflorette, Darselect und Marmolada sowie 1.5 °Brix für Clery festgestellt werden. Weiter spielte der Reifegrad eine grosse Bedeutung für die sensorische Qualität der Erdbeeren. Während der Reife haben der Säuregehalt und die Festigkeit der Früchte abgenommen. Der Zuckergehalt ist jedoch stetig gestiegen. Im Gegensatz dazu hat sich der Aromastoffgehalt in den Früchten vor allem in der letzten Phase der Reifung vom Stadium «rote Früchte 3/4» bis «rote Früchte 4/4» entwickelt.

Revue Suisse Vitic. Arboric. Vol. 37 (2), 87 – 93, 2005
SZOW 20/05 S.30