

Nacherntequalität Zwetschgen

Projekt RESO - Resiliente Sorten für einen nachhaltigen Schweizer Obstbau

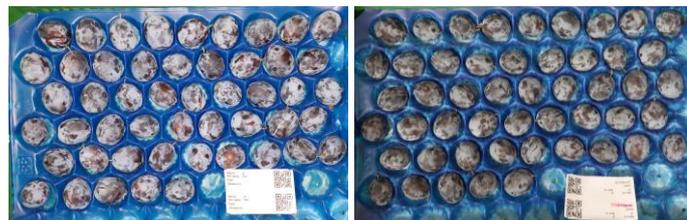
Julia Sullmann, Simon Kollaart, Andreas Bühlmann, Moritz Köhle
Agroscope, 8820 Wädenswil, Schweiz; www.reso.agroscope.ch

Lagerversuch Zwetschgen im Projekt RESO

Projektdauer: 2020-2024

Ziel:

- Untersuchung des **Nachernteverhaltens** ausgewählter **Zwetschgensorten**.
- Bestimmung des **optimalen Reifezeitpunktes** und der **Lagerfähigkeit**.



Dabrovice bei Ernte

Dabrovice nach 28d CA + 3d SL

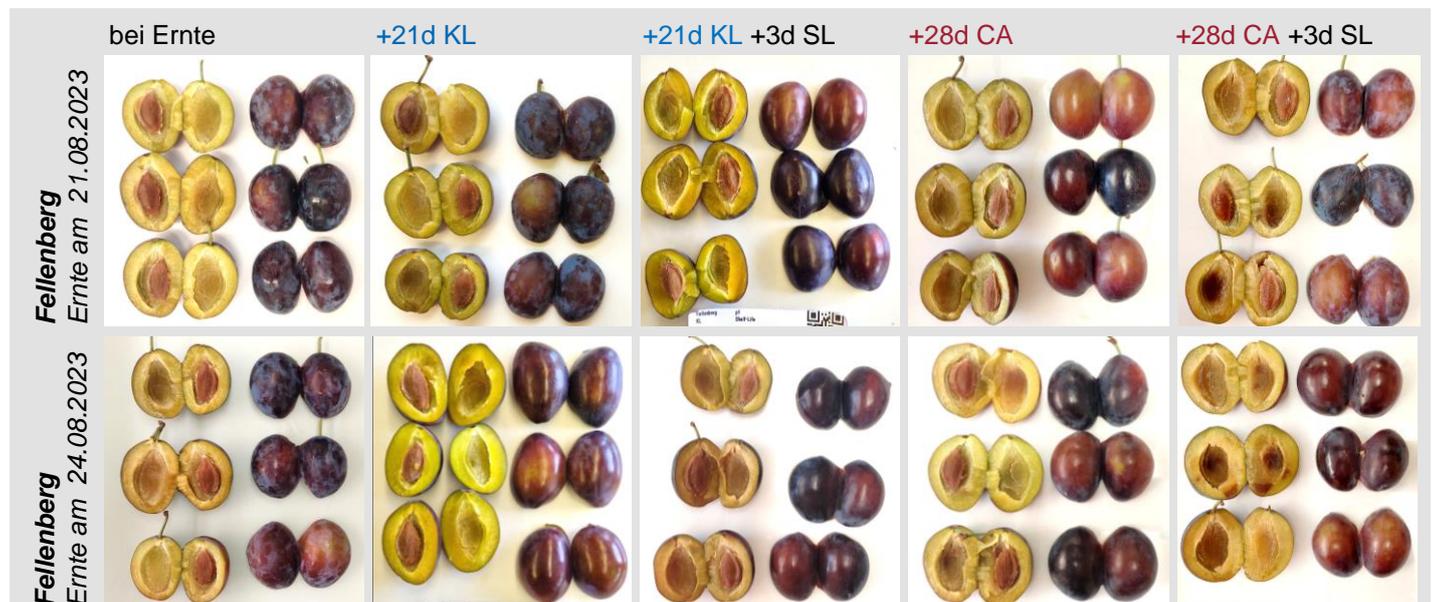
Parameter Fruchtqualität:

- Durchmesser (mm) und Fruchtgewicht (g)
- Farbton Schale (Colourpin, L*a*b-Farbwerte)
- Reifegrad (DA-Meter)
- Festigkeit (Durofel/Texture Analyzer)
- Zuckergehalt (°Brix, SCIO-NIR/Refraktometer)
- Säuregehalt (g/l) und pH-Wert

- Ethylenproduktion während der Lagerung
- Gewichtsverlust (Wasserverlust)
- Physiologische und mikrobiologische Schäden
- Sensorische Bewertung

Versuchsdesign 2023:

- 2 Sorten (Fellenberg, Dabrovice)
- 2 Pflückzeitpunkte
- 2 Lagermethoden (**21d Kühllager**, **28d CA-Lager**)
- 3 Messzeitpunkte (Ernte, Auslagerung, Nachlagerung)



KL = Kühllager bei 1°C, CA = Controlled atmosphere bei 1°C (12% CO₂, 2 % O₂), SL = Shelf life/Nachlagerung bei 20°C

Zusammenfassung

Rapider Qualitätsverlust während der dreitägigen Nachlagerung bei 20°C unabhängig von den Ausgangswerten bei der Ernte. Festigkeitsverlust und Säureabbau im KL > CA, Shelflife > Lagerung. Leichte Zuckerzunahme während der Lagerung und Nachlagerung. Vermehrt Fruchtfleischbräune nach CA-Lagerung.

Ausblick 2024

Die Sortenwahl im Lagerversuch erfolgt auf Basis der Ergebnisse des Konsumententests: Welche Qualität müssen die Früchte bei der Ernte aufweisen, damit sie nach der Lagerung, bzw. am Verkaufspunkt die Qualitätsansprüche des Konsumenten erfüllen?