



Foto: Beatrice Rüttimann, SOV

Bei der Verarbeitung sind grosse Fallhöhen zu vermeiden. Il faut éviter les grandes hauteurs de chute lors de la transformation.

## So bleibt die Kirsche länger frisch Risques de la récolte et fraîcheur des cerises

Andreas Bühlmann, Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte, Agroscope

**Kirschen reifen nach der Ernte nicht mehr nach. Dies hat Einfluss auf die optimalen Ernte- und Lagerbedingungen. Für die Haltbarkeit und Qualität der Kirschen ist der optimale Erntezeitpunkt eine wichtige Ausgangslage.**

**La cerise cesse de mûrir dès qu'elle est cueillie, ce qui affecte les conditions de récolte et d'entreposage optimales. La conservation et la qualité des cerises reposent en grande partie sur l'instant de récolte idéal.**

**M**it einer Ernte bei kühler Temperatur, zum Beispiel am Morgen, Schutz der geernteten Kirschen vor Hitze und Sonne und einer schnellstmöglichen Abkühlung lassen sich gute Erfolge erzielen. Studien zeigen, dass jede zusätzliche Stunde bei 20°C die Lagerdauer von Kirschen signifikant reduziert. Wichtige Indikatoren für die Kirschenqualität sind neben der Farbe und der Fruchtfleischfestigkeit das Stielgewicht und die Stielfarbe. Durch Erhalt einer hohen relativen Luftfeuchtigkeit von 95% lassen sich Gewichtsverluste an Stiel und Frucht massiv reduzieren. Einfache Methoden wie das Abdecken der Erntegebände im Feld mit aluminiumbeschichteter Folie oder die Verwendung von luftdichten Plastikgebänden zeigen messbare Unterschiede. Eine sorgfältige Auslese der Früchte vor der Lagerung ist unabdingbar. Beschädigte Früchte mit erhöhtem Pilzbefall lassen die Atmung der Früchte sowie das Inokulum in Lagerräumen ansteigen und gesunde Früchte schneller altern. Auch Früchte mit Insektenbefall haben eine

**R**éfrigération et conditions de stockage. On obtient de bons résultats en cueillant les cerises par des températures fraîches, par exemple le matin, en les protégeant

### Voici en bref les points principaux pour des cerises de qualité maximale

- Exclusivement des fruits mûrs et sains
- Réfrigération au plus vite en maintenant l'hygrométrie
- Entreposage sous une hygrométrie élevée et à des températures basses
- Évén. réduction de la respiration et inhibition des champignons avec une atmosphère modifiée
- Préservation de la chaîne du froid



erhöhte mikrobielle Belastung, die die Lagerdauer verkürzt und zusätzlich die Bildung von Fehlparfömen unterstötzen kann.

**Gekühlte Früchte müssen sorgfältig behandelt werden**

Die Lagerung selber soll bei Temperaturen von -1°C bis +1°C und einer Luftfeuchtigkeit von 95% r.F. durchgeführt werden. Eine Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre kann die Qualität der Früchte deutlich länger erhalten. Ideal sind Bedingungen von 15-20% CO<sub>2</sub> und 2-5% O<sub>2</sub>. Da für die kurze Lagerdauer die Benutzung von CA-Räumen logistisch schwierig und auch finanziell aufwendig ist, haben sich bei der Kirsche auch MAP-Beutel etabliert. Diese Beutel generieren eine Atmosphäre mit veränderten Gaskonzentrationen, die zwar nicht so genau einstellbar wie die kontrollierte Atmosphäre ist, mit der sich aber doch messbare Effekte erzielen lassen. Hier ist allerdings eine sachgemässe Verwendung äusserst wichtig, da sonst Fehlparfömen und erhöhte Fäulnis auftreten können.

Kirschen sind aufgrund ihrer tiefen Fruchtfleischfestigkeit und ihrer eher dünnen Haut sehr anfällig auf mechanische Schäden. Deswegen empfiehlt sich bei der Ernte, Sortierung und Verpackung die Nutzung von möglichst flachen, luftdichten und weichen Gebinden, das Vermeiden von grossen Fallhöhen sowie sonstiger mechanischer Belastung. Zusätzlich zeigen kalte Früchte eine erhöhte Anfälligkeit für mechanische Schäden. Deswegen müssen gekühlte Früchte besonders sorgfältig behandelt werden. ●

**Das Wichtigste in Kürze für eine maximale Kirschenqualität**

- Nur reife, gesunde Früchte
- Schnellstmögliche Kühlung unter Erhalt der Feuchtigkeit
- Lagerung bei hoher Luftfeuchtigkeit und tiefen Temperaturen
- Evtl. Reduktion der Atmung und Kontrolle von Pilzen durch modifizierte Lagerluft
- Einhaltung der Kühlkette

de la chaleur et du soleil et en les réfrigérant au plus vite. Des études révèlent que chaque heure à 20°C diminue significativement la durée de conservation. Le poids et la couleur du pédoncule sont, comme la couleur et la fermeté de la chair, d'importants indicateurs de la qualité des cerises. Le maintien d'une hygrométrie relative élevée de 95% permet de réduire fortement la perte de masse du pédoncule et du fruit. Des méthodes simples comme la couverture des emballages de récolte au champ avec un film à revêtement alu ou des emballages en plastique étanches à l'air donnent des différences mesurables. Il faut impérativement trier les fruits avec soin avant l'entreposage. Les fruits endommagés sont plus sujets aux infections fongiques, augmentent la respiration des fruits et le taux d'inoculum dans l'entrepôt et accélèrent l'altération des fruits sains. Les fruits attaqués par des insectes présentent une plus forte charge microbienne, ce qui abrège la conservation et peut favoriser les défauts de goût.

**La manipulation des fruits réfrigérés sera particulièrement délicate**

L'entreposage se fera idéalement par des températures allant de -1°C à +1°C et une hygrométrie relative de 95%. L'entreposage sous AC permet de maintenir la qualité des fruits nettement plus longtemps. Des taux de 15 à 20% CO<sub>2</sub> et de 2 à 5% O<sub>2</sub> sont idéaux. L'utilisation de cellules AC est compliquée en termes de logistique et coûteuse à cause des durées d'entreposage courtes. Les emballages MAP se sont donc imposés. L'atmosphère avec des concentrations gazeuses modifiées générée dans ces sachets a des effets mesurables malgré la précision de réglage moindre qu'en atmosphère contrôlée. Il importe d'utiliser correctement ces sachets, sous peine d'avoir des défauts de goût et plus de pourritures.

La chair tendre et l'épiderme mince des cerises les exposent aux dégâts mécaniques. Lors de la récolte, du tri et du conditionnement, des emballages les plus plats possibles, étanches à l'air et souples pour éviter les grandes hauteurs de chute et autres sollicitations mécaniques sont recommandés. Aussi, les fruits froids sont plus sensibles aux dégâts mécaniques. Il faut donc manipuler les fruits réfrigérés avec d'autant plus de délicatesse. ●

Anzeigen | Annonces

**Wildobst**  
**Stachelbeeren**  
**Himbeeren · Brombeeren**  
**Johannisbeeren**  
**Veredelungsunterlagen**



**Stahl Baumschulen**  
 Veredelungsunterlagen Beerenobst

Prisdorfer Weg 1 · 25436 Tornesch  
 Tel. +49 4120 706780  
 Fax +49 4120 7067811  
 info@baumschule-stahl.de  
 www.baumschule-stahl.de

**mehr Ertrag mit Avengelus F-Granulat**

- ✓ erhöhte Widerstandskraft
- ✓ verbessertes Wurzelwachstum
- ✓ gesteigerte Vitalität



einfach  
in Wasser  
einweichen &  
ausgiessen

058 434 32 82

**UFA**  
 SAMEN / SEMENCES  
 NÜTZLINGE / AUXILIAIRES

[www.nuetzlinge.ch](http://www.nuetzlinge.ch)