

# Dafrus

## Dansk frugt uden sprøjterester

Effekt af plukketidspunkt og opbevaring inden lagring for frugtkvalitet og forekomst af råd



Senior Scientist Marianne Bertelsen  
Department of Food Science, Årsløkke  
Aarhus University

# Råd i æbler (Inge Marie)

Behandlinger:

25 frugter på køl lige efter  
plukning

25 frugter på køl efter  
24 timer

25 frugter på køl efter  
48 timer

25 frugter på køl  
efter 96 timer



10 træer i pluk 1  
10 nabotræer i pluk 2

## Kvalitet ved indlagring 2014

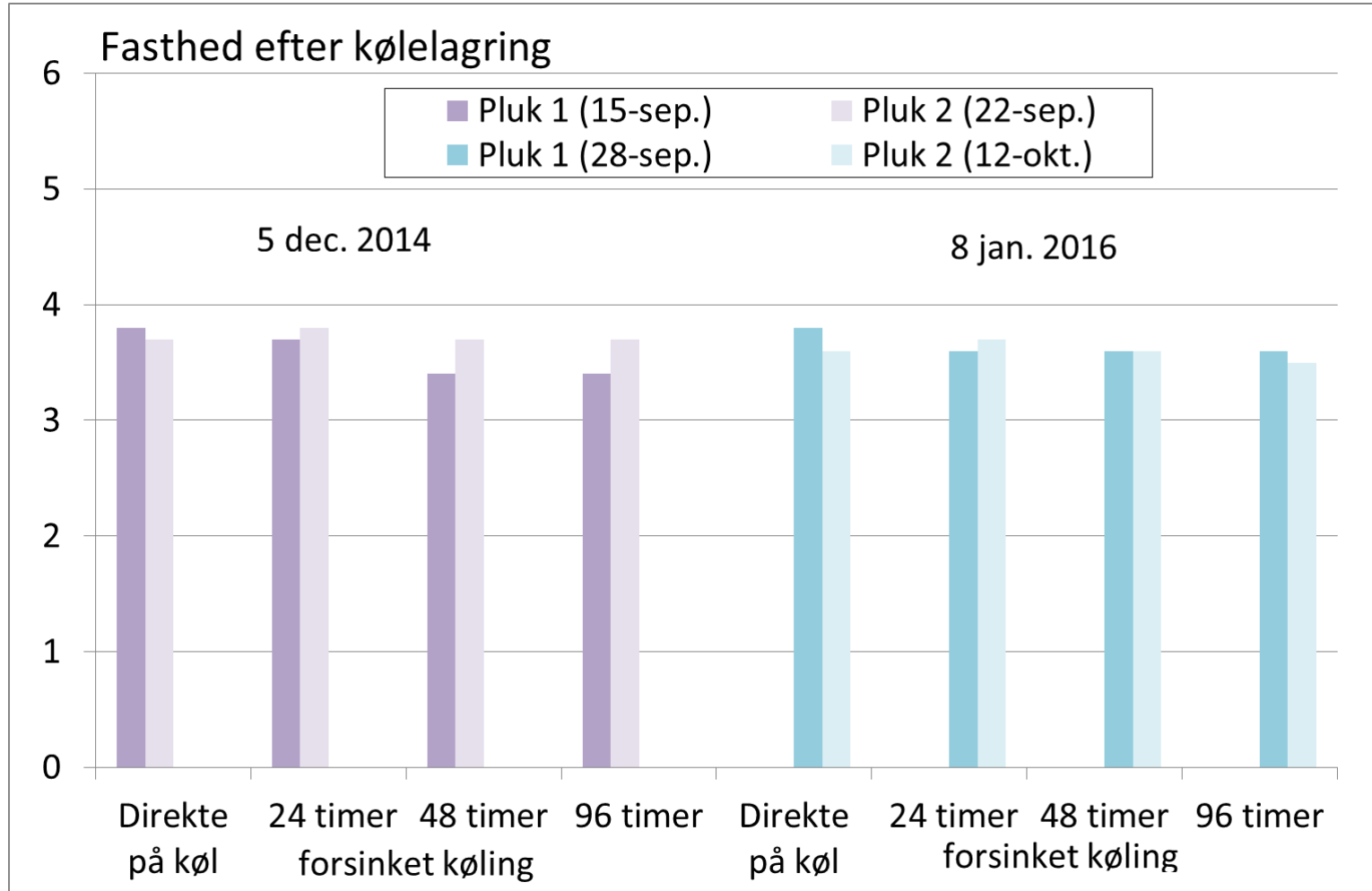
	Fasthed (kg)	Brix	Stk/vgt (g)	Syre (mg/g)
Pluk 1 (15-sep.)	6.8	11	166	8.1
Pluk 2 (22-sep.)	6.5	11.3	166	7.6
Lsd. <sub>0.05</sub>	ns	ns	ns	ns

Der er analyseret 5 frugter pr træ (50 frugter pr pluk)

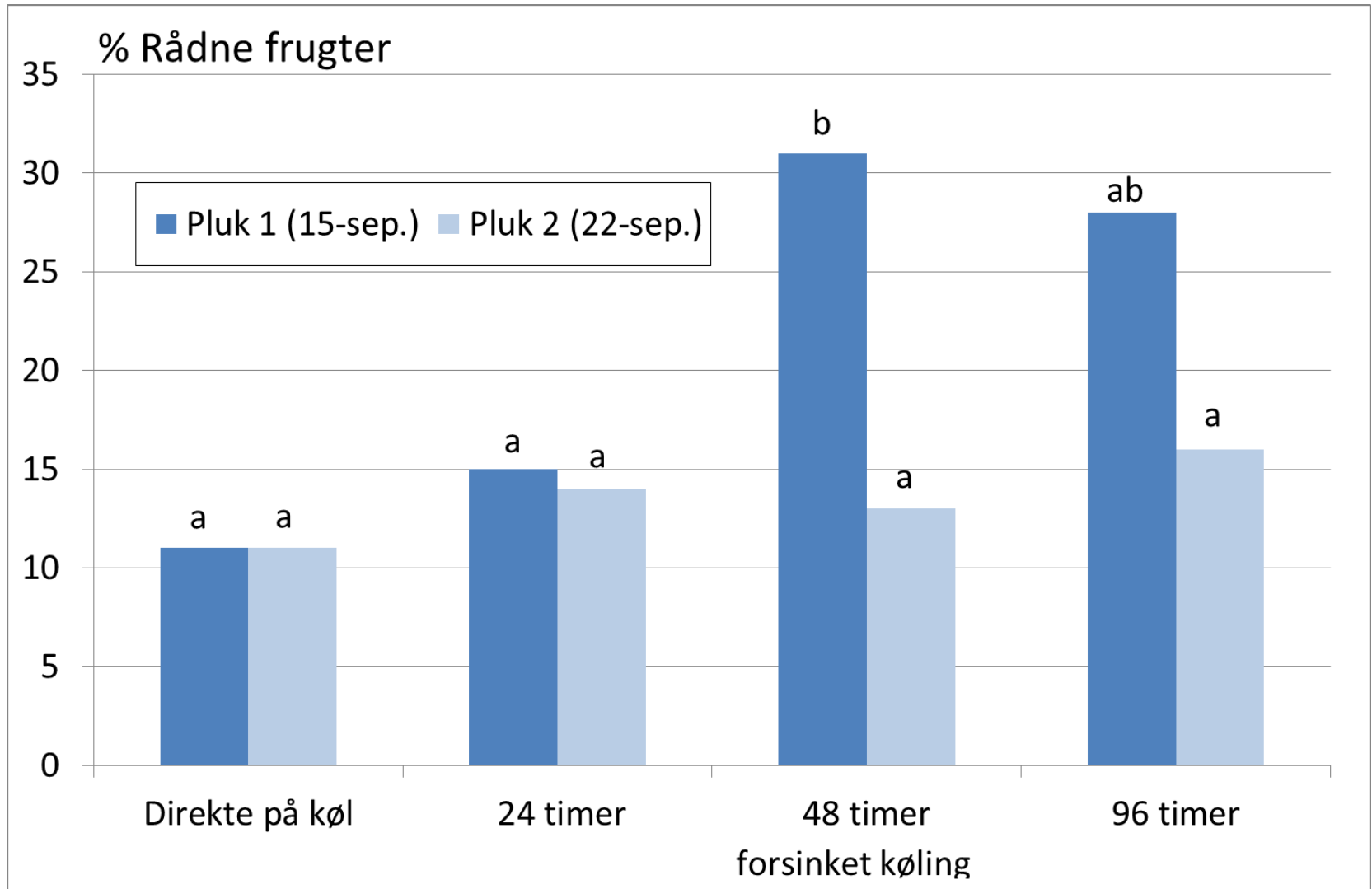
## Kvalitet ved indlagring 2015

	Fasthed (kg)	Brix	Stk/vgt (g)	Syre (mg/g)
Pluk 1 (28-sep.)	6.9	9.2	128	9.2
Pluk 2 (12-okt.)	6.6	10.2	132	10.3
Lsd. <sub>0.05</sub>	ns	0.7	ns	0.8

Der er analyseret 5 frugter pr træ (50 frugter pr pluk)



## Forekomst af råd efter kølelagring og hyldeliv (14 dage) 2014



# Forekomst af råd efter kølelagring og hyldeliv (14 dage) i 2014 og 21 dage i (2015/16)

