

Auch neue Sorten richtig lagern

Wie die Qualität von Nicoter/Kanzi®-Äpfeln mittels modernster Lagerungstechnologien erhalten werden kann, hat das Versuchszentrum Laimburg untersucht.

In der „Apfelregion“ Südtirol dreht sich das Sortenkarussell immer weiter. Eine Sorte mit Potential zu besonders hoher Qualität, welche in Südtirol bereits mit Erfolg eingeführt wurde, ist Nicoter/Kanzi®. Dies spiegeln auch die wachsenden Anbauflächen wider: Aktuell sind es 302 Hektar im VOG-Einzugsgebiet und 81 Hektar im Vi.P-Gebiet.

Sorte mit vielen Vorteilen

Nicoter/Kanzi® punktet beim Konsumenten vor allem durch eine hohe innere Fruchtqualität: Die Sorte weist einen ansprechenden Zucker- und Säuregehalt auf, wobei diese Komponenten in einem guten Verhältnis zueinander stehen. Des Weiteren zeichnet sich Nicoter/Kanzi® durch eine hohe Festigkeit aus. Die Anforderungen vonseiten der Kon-

sumenten sind nicht nur hinsichtlich der inneren Qualität hoch, auch bezüglich der äußeren Fruchtqualität von Nicoter/Kanzi® muss den Qualitätsansprüchen Rechnung getragen werden. Um die notwendige äußere Qualität von Kanzi® erreichen zu können, bedarf es guter kulturtechnischer Maßnahmen. Ist die notwendige Qualität einmal produziert, so gilt es, diese durch die sortengerechte Anpassung von Erntezeitpunkt und Lagerparameter möglichst ohne Ausfälle zu erhalten.

Aufgrund des hohen Qualitätspotenzials und der zunehmenden Bedeutung von Nicoter/Kanzi® für Südtirol, wurde die Forschung zur Lagerung der Sorte am Versuchszentrum Laimburg forciert. Bereits seit dem Jahre 2005 werden an der Laimburg Versuche bezüglich des Erntefensters und der Lagerfähigkeit von Nicoter/Kanzi® vorgenommen.



Zur Sorte Nicoter/Kanzi® wird an der Laimburg bereits seit 2005 geforscht.

Vor allem die Lagerfähigkeit wurde genauer unter die Lupe genommen, da allgemein bekannt ist, dass jene ein Schwachpunkt der Sorte sein könnte. Die mehrjährigen Forschungsergebnisse am Versuchszentrum Laimburg haben ergeben, dass die Apfelsorte Nicoter/Kanzi® eigentlich eine gute Lagerfä-

Ladurner Karl
195x132

higkeit aufweist, die jedoch durch das Auftreten innerer Schäden negativ beeinträchtigt werden kann.

Eine gewisse Anfälligkeit hinsichtlich innerer Verbräunungen – vor allem Fleischbräune und in geringerem Ausmaß Kernhausbräune – konnte festgestellt werden. Bis dato sind die Ursachen für das Auftreten der Symptome noch nicht geklärt, ein Zusammenhang mit Standort, Witterungsverhältnissen und dem Erntefenster konnte nachgewiesen werden.

Lagerung gegen Verbräunungen

Der Fokus der Versuchstätigkeit im Hinblick auf die Lagerung lag auf Methoden zur Vorbeugung innerer Schäden. Dabei wurden vor allem die Auswirkungen verschiedenster Lagerungsmethoden miteinander verglichen. Die Untersuchungen haben ergeben, dass das Auftreten der Symptome mit zunehmender Lagerdauer zunimmt. Deshalb wurde zur Bekämpfung der inneren Verbräunungen versucht die aktuellsten Lagerungsmethoden einzusetzen, und letztere sogar mit dem Reifehemmer 1-MCP (SmartFresh™) zu kombi-

nieren. Die Behandlung der Früchte mit 1-MCP verlangsamt den Reifeprozess der Früchte, sodass vielen Lagerschäden positiv entgegen gewirkt werden kann.

Hohe Erwartungen wurden in die Kombination von Lagerung in „Dynamisch Kontrollierter Atmosphäre“ (DCA-CF), die am Versuchszentrum Laimburg entwickelt wurde, und der Behandlung mit 1-MCP gesetzt. Es ist dies die Kombination von einer Lagerung bei niedrigsten Sauerstoffwerten, die durch die DCA-CF erlaubt wird, und der verlangsamten Fruchtreifung durch die Anwendung von 1-MCP.

Kombinierte Lagermethoden

Die Auswirkungen der Kombination von DCA-CF und 1-MCP auf die Fruchtqualität wurden im Rahmen einer zweijährigen Praxisversuchstätigkeit genauer untersucht, wobei die Ergebnisse mit einer konventionellen/unbehandelten DCA-CF-Lagerung in Vergleich gesetzt wurden. Die Ergebnisse dieser Versuchstätigkeit wurden bei der diesjährigen Lagerungstagung des Versuchszentrums Laim-

burg vorgestellt. In beiden Versuchsjahren hat die Kombination von DCA-CF und 1-MCP, im Vergleich zu unbehandelter DCA-CF weder auf die innere Genussqualität noch auf die Entwicklung der äußeren Schäden einen deutlichen Effekt ausgeübt.

Bezüglich der Entwicklung innerer Schäden wurden in den zwei Versuchsjahren leicht unterschiedliche Ergebnisse erzielt. Im ersten Versuchsjahr war bei einer Lagerdauer von bis zu fünf Monaten kein deutlicher Effekt von 1-MCP (SmartFresh™) auf die Entwicklung innerer Schäden zu beobachten. Nach acht Monaten Lagerung hingegen hatte 1-MCP fallweise eine fördernde Wirkung. Im zweiten Versuchsjahr sind innere Schäden nur zu einem sehr geringen Anteil aufgetreten, weshalb der Effekt der Lagerungsmethoden nicht ausgemacht werden konnte. Die Ergebnisse sind ein Indiz dafür, wie stark die Entwicklung innerer Lagerschäden von den klimatischen Bedingungen abhängt, und schließlich, dass bereits die bestmöglichen Lagerungsempfehlungen angewandt werden. ▴

ANGELO ZANELLA, STEFAN STÜRZ,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Bega Plast GmbH
195x132