

## **2597 'Bedre holdbarhed af grønsager efter lagring'**

### **1. Baggrunden for aktivitetens gennemførelse**

Under lagring af løg og gulerødder udvikles ofte svampesygdomme, som medfører, at en stor andel af produktionen må kasseres. Om svampene udvikler sig under lagringen, afhænger af mange forhold, hvor især temperatur og luftfugtighed er vigtige. Angreb af svampesygdomme kan mindskes ved, som udgangspunkt, at anvende sundt frø og sikre et godt sædskifte, samt ved at anvende behandlet udsæd. Under væksten er det desuden muligt at behandle med fungicider. Dosering og antallet af fungicider er, i de senere år, imidlertid blevet væsentligt reduceret.

### **2. Formålet med aktiviteten**

Formålet med projektet er, at undersøge, hvorledes holdbarheden af lagrede gulerødder og løg kan forbedres, konventionelt såvel som økologisk producerede. Ved at forbedre holdbarheden kan tabet ikke alene mindskes, men udnyttelsen af tilførte indsatsfaktorer (gødning, vand, pesticider og energiforbrug ved både dyrkning og lagring) vil samtidig øges.

### **3. Aktivitetens indhold**

I både gulerødder og løg blev der gennemført undersøgelser af, hvorledes holdbarheden efter lagring påvirkes af plantetoppens (bladenes) sundhed før indlagring. Plantetoppens sundhed blev søgt påvirket ved at bladgødske med forskellige næringsstoffer. I gulerødder blev det desuden undersøgt om toppeje ved beskæring kunne hæmme udviklingen af lagersygdomme. I gulerødder blev der også gennemført undersøgelser af, hvorledes planternes naturlige indhold af forsvarsstoffer kan øges. Indholdet af udvalgte naturlige forsvarsstoffer analyseres og korreleres til angrebsgrad af svampesygdomme efter lagring. I løg blev der gennemført undersøgelser af om holdbarheden kan forbedres ved at øge temperaturen under nedtørring. Holdbarheden vil, ved udtagning fra lager i marts måned, blive korreleret til analyser for svampeinfektioner ved indlagring på lager.

### **4. Målopfyldelse (vurdering af resultaterne i forhold til de opstillede mål)**

Toppeje med mikronæringsstoffer påvirkede ikke umiddelbart topsundheden. Beskæring af gulerodstoppen på forskellige tidspunkter reducerede udbyttet. Om topbeskæring af gulerødder og toppeje i både gulerødder og løg påvirker kvaliteten efter opbevaring vil blive gjort op efter udtagning fra lager i marts måned. Analyser for naturlige forsvarsstoffer i gulerødder vil ligeledes blive korreleret til holdbarhedsevnen. Om holdbarheden af løg kan forbedres ved en øget tørringstemperatur vil også blive bestemt efter lagring til marts måned 2012.

### **5. Aktivitetens offentliggørelse**

Holdbarheden af både løg og gulerødder vil først blive gjort op i løbet af marts måned. Herefter vil de opnåede resultater blive offentliggjort i bl.a. Frugt & Grønt.

### **6. Resumé af pkt. 1-5 på max. ¼ til ½ A4-side**

Under lagring af løg og gulerødder udvikles ofte svampesygdomme, som medfører, at en stor andel af produktionen må kasseres. Formålet med projektet er derfor, at undersøge, hvorledes holdbarheden af lagrede gulerødder og løg kan forbedres ved at bladgødske med forskellige næringsstoffer, at beskære gulerodstoppen, og at øge tørringstemperaturen ved nedtørring af løg.

Da holdbarheden af både løg og gulerødder først vil blive gjort op i løbet af marts måned, efter udtagning fra lager, vil de opnåede resultater blive offentliggjort herefter.