

## Lagring af kinakål, porre og blomkål

### En litteraturoversigt

#### I. Kinakål og porre

*Storage of chinese cabbage, leek and cauliflower*

*A review*

*I. Chinese cabbage and leek*

**P. Molls Rasmussen**

#### Resumé

Denne beretning er første delrapport over en litteratursøgning vedrørende lagring af kinakål, porre og blomkål.

Rapporten omhandler forsøgs- og forskningsresultater, der i de senere år er offentliggjort vedrørende lagring af *kinakål og porre* (afsnit I og II). En tilsvarende rapport vil omhandle lagring af blomkål og grønsagslagring generelt.

Forsøgsresultater, der belyser holdbarhedens afhængighed af dyrkningsforhold som temperatur, ernæring, høsttidspunkt m.v., foreligger kun i begrænset omfang. Et noget rigeligere materiale er tilgængeligt for perioden mellem høst og indlagring. Det drejer sig primært om emballage og nedkøling.

Det har kun været muligt at medtage en begrænset del af de mange forsøgsresultater, der vedrører den egentlige lagring. I rapporten er lagt vægt på primærfaktorer som lagertemperatur, luftfugtighed og ventilation.

På baggrund af en række undersøgelser herhjemme og i udlandet er resultaterne fra forsøg med CA-lagring af disse grønsager omtalt ret indgående.

**Nøgleord:** Lagring, holdbarhed, kinakål og porre.

#### Summary

This report deals with results from research and experiments carried out during recent years concerning storage of *chinese cabbage and leek*.

Results illustrating the relationship between storage quality and growing conditions such as temperature, nutrition and harvest time are scarce. More information is accessible for the post harvest period, dealing with packing, wrapping and cooling.

It has only been possible to take into consideration a limited part of a great many results dealing with proper storage. In this report importance has primarily been attached to factors such as storage temperature, air humidity and air distribution.

In the light of a number of investigations in this country and abroad dealing with CA-storage of vegetables, these results are here dealt with more detailed.

**Key words:** Storage, chinese cabbage and leek.

Beretningen kan rekvireres fra Statens Planteavlsvkontor,  
Kongevejen 83, 2800 Lyngby, tlf. (02) 85 50 57.

Tidsskr. Planteavl 87 (1983), 152.