

## Lagring af æbler og pærer i kontrolleret atmosfære

*Storage of apples (Malus domestica) and pears (Pyrus cummunis) in controlled atmosphere*

MORTEN NIELSEN

---

### Resumé

Lagring af æbler og pærer i kontrolleret atmosfære (CA-lagring) sikrer afsætning af kvalitetsfrugt over en betydelig periode. Lagring i kontrolleret atmosfære kan foregå på flere måder afhængig af graden af kontrol og niveauet af ilt og kuldioxid. Resultatet af CA-lagring vil afhænge af dyrkningsforhold før høst, af høsttidspunkt og af forhold ved indlagring samt under lagring. Ændring af atmosfæren ved CA-lagring forårsager biokemiske og fysiologiske forandringer i frugten og påvirker forekomsten af lagerskader. Ved hvilke lagerforhold frugter-

ne skal lagres er sortsbestemt og bør tages op til revision hvert år i henhold til dyrkningssæsonens forløb.

Denne beretning, der er udarbejdet i projektet "Kontrolleret Atmosfære til Frisk Frugt og Grønsager", omfatter en kort gennemgang af principperne og begreberne der knytter sig til lagring i kontrolleret atmosfære, en litteraturogennemgang der beskriver de forhold, der har indflydelse på lagerevnen af æbler og pærer ved lagring i kontrolleret atmosfære, samt en vejledning indeholdende produktkonstanter og anbefalede lagerkonditioner for de enkelte sorter.

**Nøgleord:** Æbler, pærer, lagring, kontrolleret atmosfære, lagervejledning.

### Summary

Storage of apples and pears in controlled atmosphere (CA-storage) ensures sale of quality fruits in an extended period. CA-storage is carried out in different ways determined by the control and the level of oxygen and carbondioxid. The quality of the fruit after storage in controlled atmosphere depends on growing conditions before harvest, the picking time, the conditions when loading the store and the conditions during storage. The change in atmosphere during CA-storage will cause biochemical and physiological

changes in the fruit and will influence the occurrence of storage diseases. It is dependent on the variety which storage conditions gives the best quality after storage and the conditions ought to be considered every year in regard to the growing season.

This report contains a short summary of the idea behind storage in controlled atmosphere, a description of the conditions which influence the storage life and quality of apples and pears when stored i controlled atmosphere and a guidance containing storage characteristics and recomandations for the different varieties.

**Key words:** Apples, pears, storage, controlled atmosphere, storage recommendations.