

# Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur.

215. Meddelelse. 25. Januar 1934.

## A. Forsøgsresultater.

### Forsøg med Opbevaring af Blommer i Kølerum og i Kælder.

Forsøget er udført ved Blangsted i Efteraaret 1932.

Til Forsøget anvendtes Sorten Jefferson og forskellige Svedskesorter.

Frugterne sorteredes efter Plukningen i tre Modningsgrader, betegnet I, II og III saaledes, at I betegner de mindst modne Frugter, plukkede saa tidlig som overhovedet muligt, naar Frugtens Smag ikke skal forringes nævneværdigt, III betegner omtrent fuldmodne Frugter og II en Modningsgrad mellem I og III. Til Forsøget er kun anvendt Frugter af Modningsgrad II og III.

Frugterne hensattes i 5 kg Tomatkasser i henholdsvis en alm. Frugtkælder uden Ventilation og i Kølerum. Paa Grund af Pladsforholdene maatte Forsøgsprøverne fordeles i to Kølerum, saa Jefferson stod ved ca. 2° C. og Svedskeblommerne ved 1° C.

Varmegraden i Kælderen faldt fra 12.5° C. den 22. September til 9.8° C. den 24. Oktober, i Gennemsnit var Varmegraden ca. 12° C. I Kølerummene holdtes Varmegraden ret konstant.

Udtagningen af Kælderen skete efter forholdsvis kort Tid; men Hovedparten af Frugterne var paa det Tidspunkt ikke saa friske, at de kunde anvendes i Handelen. Ved Udtagningen fra Kølerummene var i de fleste Tilfælde Hovedparten af Frugterne i frisk Tilstand og salgsegne.

Som Eksempel paa Kølingens Indflydelse paa Holdbarheden skal nævnes:

Jefferson (II), der efter 12 Dages Lagring i Kælder havde 64 pCt. friske Frugter, havde efter 20 Dage i 2° C. 91 pCt. friske Frugter.

Ungarsk Svedske (III) havde efter 12 Dages Lagring i Kælder 83.7 pCt. friske Frugter og efter 31 Dage i 1° C. 84.2 pCt. friske Frugter.

De Tilfælde, hvor det er lykkedes at udtage Forsøgsprøver i meget nær samme Tilstand fra Kælder og Kølerum, viser Forsøgene, at Holdbarheden har varet ca. 3 Uger længere i Kølerum ved 1° C end i Kælder ved ca. 12° C.

Dette Resultat stemmer godt med udenlandske Forsøg med Blommer.

Om Forsøgsresultaterne henvises i øvrigt til Bilaget.

Bilag til 215. Meddelelse.

Forsøg med Opbevaring af Blommer 1932.

Sort	Modnings- grad	Opbevarings- rum og Gennemsnits- temperatur	Opbevaring		Friske Frugter ved Opbevaringens Slutning, pCt. af Vægten
			fra	Antal Dage	
Alm. Blommer: Jefferson	II	Kælder 12.8	22/9	12	64.0
	II	Kølerum 1.9	—	20	91.0
	III	Kælder 12.8	—	12	28.9
	III	Kølerum 1.9	—	20	75.5
Svedskeblommer: Rodægte Svedske fra Stevns	II	Kælder 11.3	29/9	19	51.6
	II	Kølerum 0.8	—	26	93.2
	III	Kælder 11.5	—	13	30.9
	III	Kølerum 0.8	—	26	69.3
Italiensk Svedske	III	Kælder 11.3	27/9	15	18.0
	III	Kølerum 1.0	—	40	87.6
	III	Kælder 11.7	24/9	24	22.9
	III	Kølerum 1.0	—	43	78.7
Alm. tysk Svedske	II	Kælder 10.9	28/9	27	46.9
	II	Kølerum 0.9	—	64	44.9
	III	Kælder 11.3	—	20	43.5
	III	Kølerum 1.0	—	39	85.2
Ungarsk Svedske	II	Kælder 12.8	22/9	12	70.2
	II	— 11.7	24/9	23	45.2
	II	Kølerum 0.9	—	32	92.4
	III	Kælder 12.8	23/9	12	83.7
	III	— 11.7	24/9	23	7.1
	III	Kølerum 0.9	—	31	84.2
	III	— 1.0	—	43	73.4

Abonnement paa korte Meddelelser fra Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur kan tegnes paa ethvert Postkontor og hos Postbudet under Navn af: »Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur«.

Abonnementsprisen er 1 Kr. om Aaret, Postpenge iberegnete.