



Physiologische Lagerschäden beim Apfel erkennen und verstehen- das Interreg-V Projekt „StoreWare“

Stürz Barbara, Rossi Oswald, Zanella Angelo

Lagerungstagung
04/08/2017

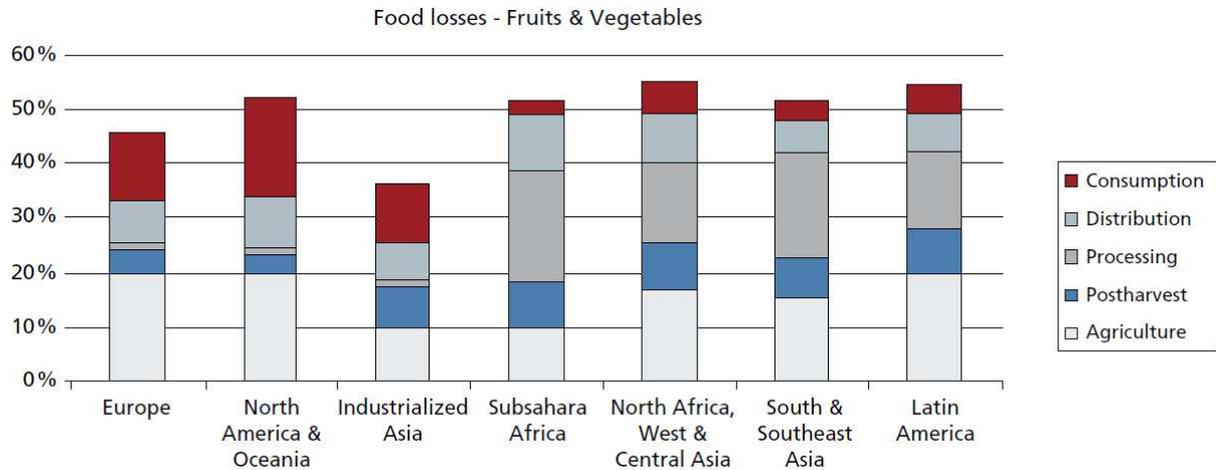


Überblick

- **Physiologische Lagerschäden beim Apfel:**
Symptome, Ursachen und Vorbeugung
- **Interreg-V Projekt „StoreWare“:**
eine **App** zur Bestimmung und Vermeidung von Lagerschäden beim Apfel

Einleitung

- ca. ein Drittel der für die menschliche Ernährung produzierten Nahrungsmittel geht verloren (Gustavsson et al., 2011)



FAO. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rom

Was sind physiologische Störungen?

- Großteil der Verluste durch parasitäre sowie **physiologische Krankheiten**, welche bei der Lagerung oder während dem Transport auftreten



„Störungen im normalen Stoffwechsel der Frucht, die zum Verbräunen und Absterben von Gewebeteilen sowie zu Geschmacksveränderungen der Früchte führen können“ (Streif, 1992)

Was sind physiologische Störungen?

- Faktoren:

a) ungünstige Wachstums- und Witterungsbedingungen

b) falsche Erntetermine; zu frühe / zu späte Ernte

c) falsche Lagerbedingungen



Physiologische Lagerschäden

Wie vorbeugen?

- auf optimale Vorerntebedingungen achten

- optimalen Erntetermin einhalten

- Einhaltung und Kontrolle der optimalen Lagerbedingungen



➔ Fachkenntnisse zu Ursachen und Maßnahmen beim Auftreten von physiologischen Schäden können helfen, Ausfälle zu reduzieren

Interreg-V Projekt "StoreWare"

„Entwicklung eines Software-gestützten Bestimmungssystems zur Reduzierung von Lagerschäden im Obstbau“ (01.01.2016 - 31.12.2018)



Projektpartner

- Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB)
- Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- Obstbauversuchsanstalt Jork
- [Versuchszentrum Laimburg](#)
- Forschungsanstalt ACW Agroscope Wädenswil
- Marktgemeinschaft Bodenseeobst
- Württembergische Obstgenossenschaft
- Internetagentur Bodensee

Interreg-V Projekt "StoreWare"

➔ Entwicklung einer praxisbezogenen **App** zur **Bestimmung** und **Vermeidung** von **Lagerschäden** beim Apfel



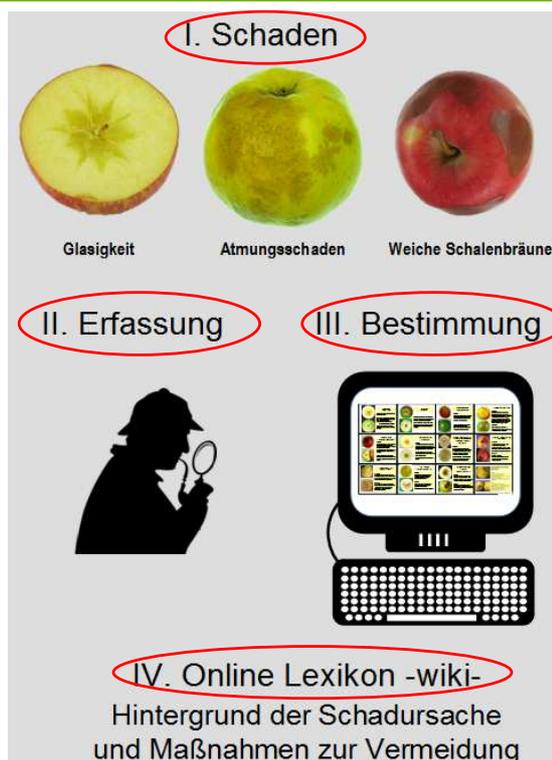
Interreg-V Projekt "StoreWare"



Physiologische Lagerschäden:

| |
|---|
| Alters- Aufspringen/ Mehliges Aufplatzen |
| Alters- Schalenbräune |
| Alters-Fleischbräune (Morschigkeit) |
| Diffuse Schalenbräune |
| Flächige Stippe |
| Gärungsschäden |
| Gewöhnliche Schalenbräune |
| Glasigkeit |
| Innere Fleischbräune (CA-bedingt) |
| Kälte- Fleischbräune |
| Kavernen |
| Kernausbräune |
| Kontaktschalenbräune |
| Lentizellen-Schwäche |
| Lumpy skin |
| Schalenflecken |
| Schalenverätzung (Atmungsschäden) |
| Schrumpfen |
| Sonnen-Schalenbräune |
| Stippe |
| Trübschaligkeit |
| Weiche Schalenbräune (Kälteschalenbräune) |

Ziele des Projektes bis 2018



permanente Aktualisierung
online & mobile Beratung
Betriebssystem unabhängig
Lagerempfehlungen

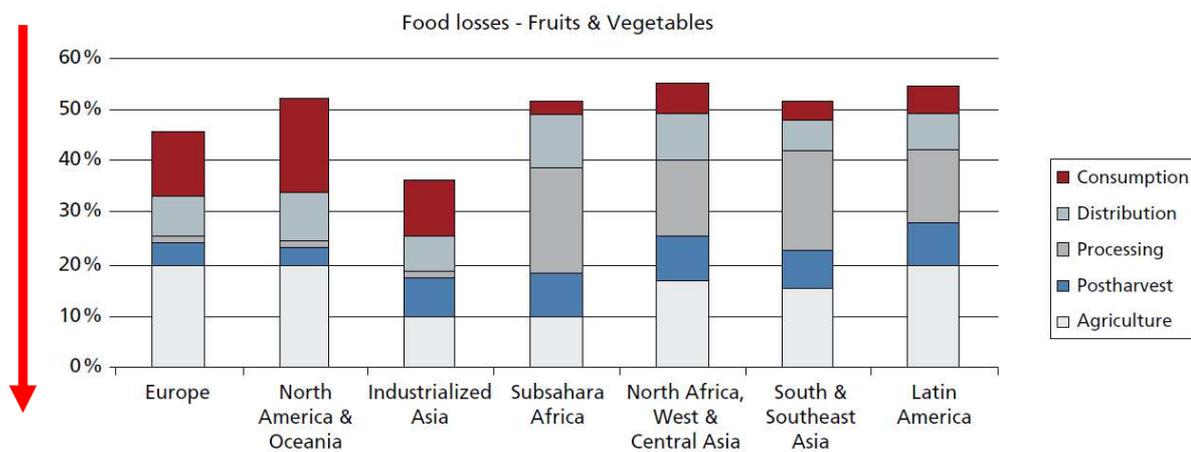
Interreg-V Projekt "StoreWare"



Frudistor
App zur Bestimmung von
Lagerschäden bei Äpfeln
INTERREG V



Optimierung der Wertschöpfungskette in
der Apfelproduktion nach der Ernte



FAO. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rom

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.
Grazie della Vostra attenzione.
Thank you for your attention.

Ein großes Dankeschön gilt unseren Kollegen/innen:
Cazzanelli Paul, Ebner Ines, Panarese Alessia, Sadar Nadja
und Stürz Stefan.