



Ziel der Untersuchungen:

Abschätzung der Effizienz verschiedener Produkte zur Verbesserung des Knollenansatzes bei Sorten mit geringem Ansatz

Geprüfte Lagerungsverfahren:

- 4°C
- 6°C + Ethylen während 120 Tagen
- 8°C + Ethylen während 120 Tagen
- 8°C + Talenton

Resultate (siehe Grafik):

Deutliche Verbesserung der Knollenbildung im Jahr 2012 bei der Ethylen-Behandlung (8°C) im Vergleich zur konventionellen Lagerung (4°C):

- 48% mehr Knollen bei Agria
- 30% mehr Knollen bei Innovator

Agroscope | 2013

Lagerung von Pflanzkartoffeln unter Ethylenbegasung

www.agroscope.ch

Die Lagerung von Pflanzkartoffeln unter atmosphärischer Ethylenbehandlung scheint vielversprechend. Diese Technik wird derzeit bei schweizerischen Pflanzgutproduzenten geprüft.

Das Verfahren weist allerdings einige Anwendungseinschränkungen auf. Tatsächlich können Speisekartoffeln nicht mit Pflanzkartoffeln zusammen gelagert werden, da die empfohlene Dosierung des Ethylens unterschiedlich ist. Ausserdem ist die Behandlung für physiologisch empfindliche Sorten wie Amandine ungeeignet.

Mit dem Ziel, die Sorten zu identifizieren, für welche diese Behandlung ungeeignet ist, untersucht Agroscope derzeit die Wirkung von Ethylen auf alle Sorten der schweizerischen Sortenliste.

