

# RESO WP4

<b>4. Fruchtqualität für den Point of Sale</b> Geben Sie auch die angestrebten Ergebnisse (qualitativ und quantitativ) an.	<b>Termin</b>	<b>Erfolgsindikatoren</b>
<b>Nachernteverhalten</b> (siehe Ziel 4.1) und <b>Konsumentenakzeptanz</b> (siehe Ziel 4.2) von ausgewählten <b>Sorten</b> ist bekannt. Anweisungen für die Haltbarkeit, die Lagerbedingungen sowie das Handling werden an die Praxis kommuniziert. <b>Kosten / Nutzen</b> der verschiedenen Nachernteverfahren sind bewertet.	12/2024	Der Handel hat für die getesteten Sorten die Grundlage, um das Nacherntemanagement sortenspezifisch anzupassen, bzw. die Sorten den Verarbeitungsprozessen entsprechend auszuwählen.

Andreas Bühlmann, Jonas Inderbitzin, Esther Bravin

# Kernobst

Prozess existiert, 15+ Jahre, (Ordentliches Budget Agroscope):

## Tastlagerversuche

5- 15 Sorten/Zuchtnummern pro Jahr 25-  
50kg pro Replikat  
1°C, 3°C, CA- Lager  
Erste Einschätzung zu Lagereignung

## Exaktlagerversuche

1-3 Sorten/Zuchtnummern pro Jahr 100-200kg  
pro Variante  
Jahresunterschiede, Reifegrade,  
Erntezeitpunkte, Lagertemperatur,  
Gaskonzentrationen (O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>),  
Produktionsvariante (Bio, LI, IP)

## Parameter:

Festigkeit  
Brix  
Säure  
Stärkeabbau  
physiologische Schäden  
mikrobielle Schäden  
IP vs. LowInput

# Steinobst Kirsche/ Zwetschge

Erfahrungen mit ein paar wenigen Sorten und Technologien

- Kordia, Regina, Jofela, Fellenberg, Cacaks
- KL, CA, MA
- Festigkeit, Stiele definierend – Kühlung wichtigster Parameter

# To Do Steinobst

4.1.2 Jährliche <b>Nacherntversuche</b> auf zwei Kulturen ( <b>Kirsche, Zwetschge</b> ) (je 2 Sorten, 2 Prüfvariablen (4.1.1) mit verschiedenen Parametern (Festigkeit, Säure, Brix, Fäulnis, Ethylenproduktion)	Bericht, Ergebnisse an Sensorik	10/2022
--	---------------------------------	---------

## Zwetschge – optimale Reife/ Lagerungspotential testen

CA, KL, Erntezeitpunkt

Festigkeit, Säure, Zucker, DA-meter, SCIO- NIR, phys. Schäden, mikr. Schäden

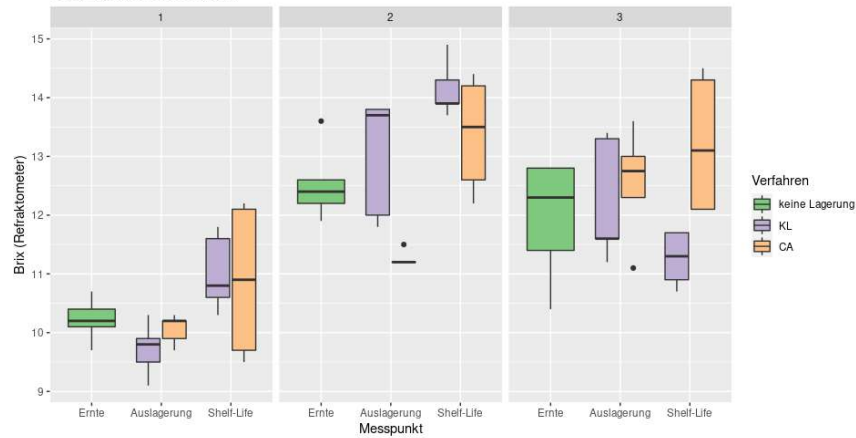
## Kirsche – Lagerpotential

CA, KL

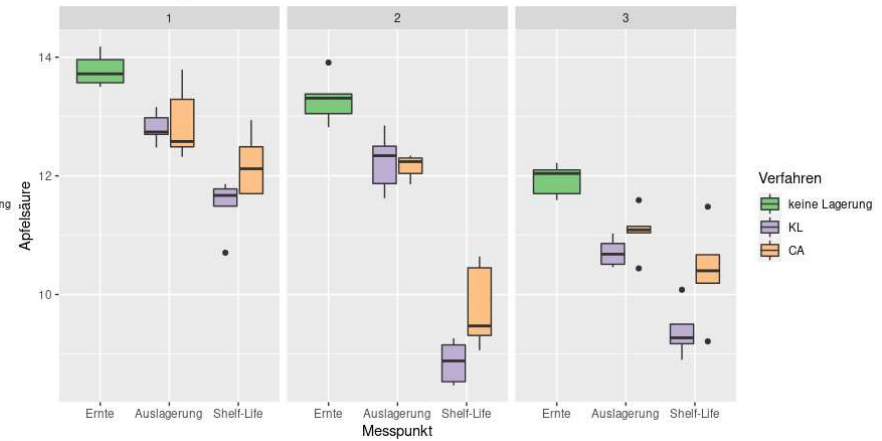
Farbe, Festigkeit, Stielintegrität, Säure, Zucker, phys. Schäden, mikr. Schäden

# Resultate 2021- Fellenberg

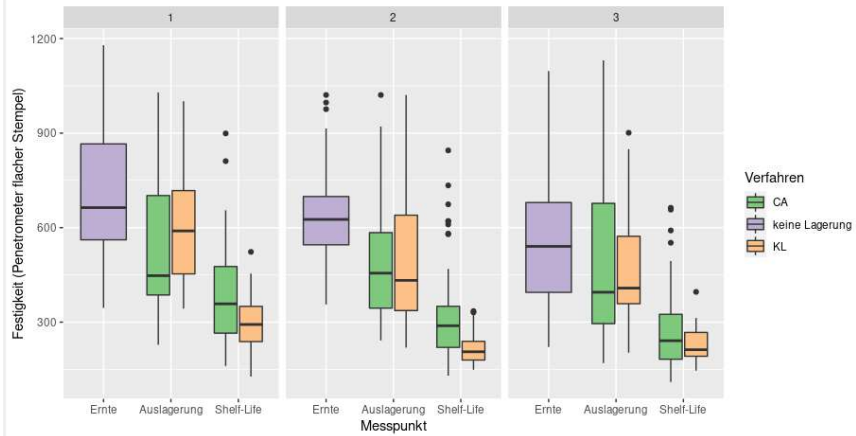
Zuckergehalt Zwetschgen



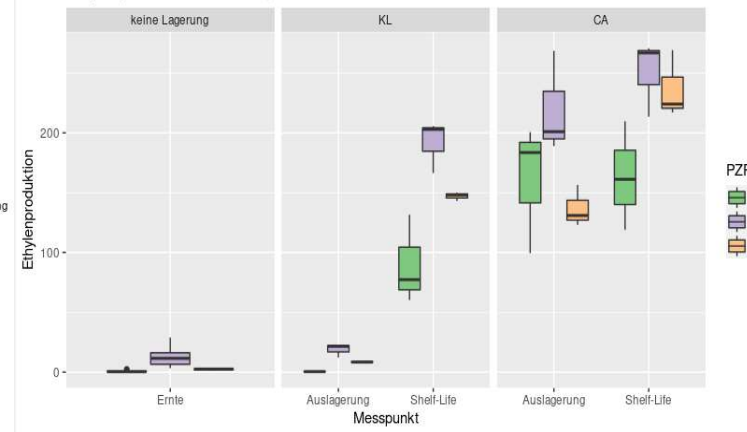
Säure Zwetschgen



Festigkeit Penetrometer (flach) Zwetschgen



Ethylenproduktion Zwetschgen



# Resultate Ziel

# [Erntedaten \(admin.ch\)](http://admin.ch)

**Welche Daten sollen gezeigt werden?**

Sorte / Verfahren

Verfahren

Sorte

Sorte

ACW 13490

Verfahren

20.530.6

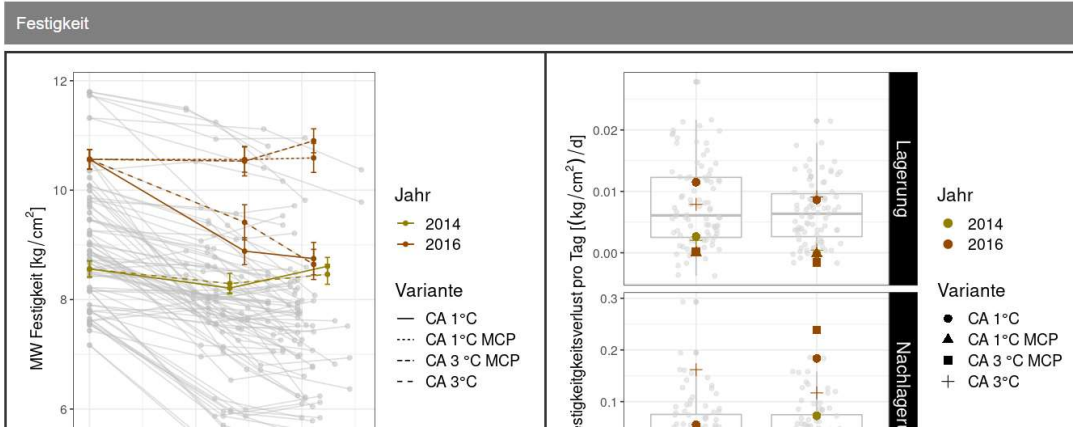
Vergleichsdaten ausblenden

Ertrag Kalibration Fruchtqualität Baumbonitur Degustation

**Datenaufbereitung** Sortenblatt (Beta)

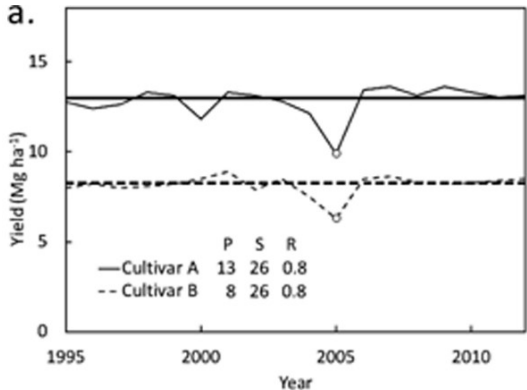
shinyApp Erntedaten v 1.3.0  
© 2021 Marius Hodel, Damien Tschopp & Samue  
Melde Probleme  
Anleitung / Informationen

## Tastlagerversuche

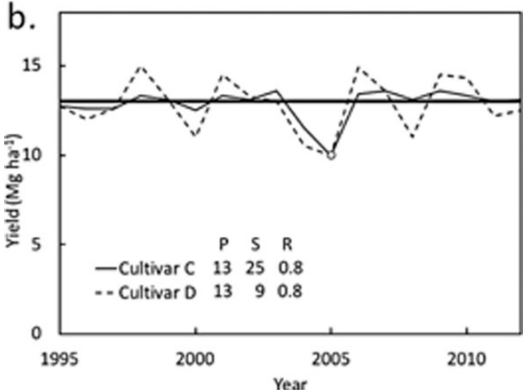


# Resiliente Sorten

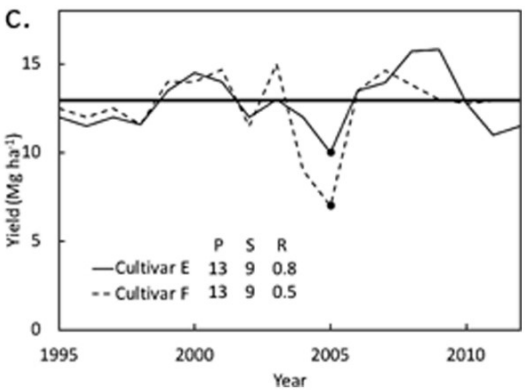
Produktivität A>B



Stabilität C>D



Resilienz E>F



Nicht annähernd Ressourcen so was zu testen – wer hat solche Daten?

## Tobi- fenaco

# Resiliente Sorten

## Tobi- fenaco

Haben sich bereit erklärt im Herbst Daten zu 3 Sorten Zwetschgen und 2 Sorten Kirschen zu liefern (Packout, %Verlust, Grund für Verlust (physiol, mikrobiol), pro Partie, mit PLZ

Agroscope macht Analyse mit Ziel dashboard zu bauen

Wir = alle? Kriegen Info für Resilienzen/ Stabilität der Sorten

Aufgrund der geographischen Auflösung auch die Treiber für Verluste zu identifizieren (Sorte? Standort? Jahr? Produzent?Wetter?)

**Zusammen** mit Labordaten geben Praxisdaten komplettes Bild zu **Qualität, Food Loss, Resilienz!**



# Sensorik

4.2.1 Vorbereitung des Konsumententests, Selektion der Sorten und Nachernteverfahren für 2 Kulturen (Kirsche, Zwetschge)	Genauere Definition der zu testenden Parametern	03/2023
--	---	---------

Ziel: Mit verschiedenen Sorten und Verfahren möglichst grossen «Sensorischer Raum» testen der zur Modellierung vom **Liking** benutzt werden kann

Logistik nicht zu unterschätzen

- 2022 Testlauf mit Panel Agroscope (15 Teilnehmer)
- Degustation Anfang September erfolgt
- Analyse der Früchte
- Erste Resultate und Feedback für **Konsumententest 2023** Mitte Oktober

# «Ökonomie»

4.3.3 Vergleich zwischen Zusatzkosten und Zahlungsbereitschaft der Konsumenten für die ausgewählten Nacherntebehandlungen	<b>Kostenbewertung</b> und <b>Zahlungsbereitschaft</b> der Konsumenten für die ausgewählten Nachernteverfahren	10/2024
---	--	---------

- Wartet auf Feedback des Vortests 2022
- Nachernteverfahren??
- Ziel könnte sein: Gibt es Bereitschaft höheren Preis für Mindestmass an Qualität/ zB Brix zu bezahlen
- Weitere Ideen?