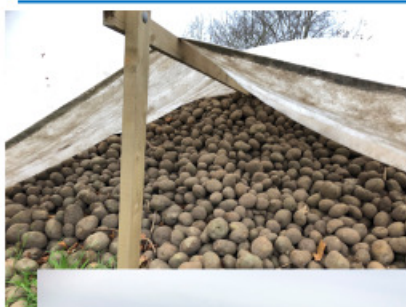


Lagring af melkartofler

AKV Langholt 2018



Lagring af kartofler



Skrevet af:

Henrik Pedersen, Svend Bjerre Bøgh, og Claus Nielsen

AKV Langholt AmbA

Gravsholtvej 92

9310 Vodskov

Baggrund

Lagertab. Ved AKV måles råd ved indvejning af hvert læs. Ud fra disse målinger beregnes det, at ca. 1% af den leverede mængde består af rådne kartofler. Dertil kommer, at en mængde hvert år aldrig leveres, fordi de er så rådne, at de ikke er egnet til forarbejdning til mel. Denne mængde skønnes i gennemsnit også af være 1%, men med meget store årsvariationer.

Alene værdien af disse to forhold udgør for AKV's vedkommende 2 mio. kr. om året, og da de samme forhold også ventes at gælde hos de øvrige fabrikker, er tabet på omkring 10 mio. kr. Hertil kommer, at dårlig lagring giver større åndingstab, fald i stivelsesprocent og øgning af miljøomkostninger på fabrikkerne til bortskaffelse af råd (opløst i vaskerivand).

Optagning. Kvaliteten heraf er den første parameter i lagersikkerhed, idet sår og stød er en grundlæggende faktor for lagerrisiko: Jo flere sår, jo større risiko er der for rådgang, og jo større krav stilles der til lagerforholdene. AKV har i undersøgelser i 2015 og 2016 påvist en sammenhæng mellem optagning af umodne kartofler og mange beskadigelser, ligesom optagertypen spiller ind på beskadigelsesniveauet. Disse forhold vil blive inddraget i undersøgelsen.

Opbevaringsform. Tidligere blev næsten alle kartofler lagret i kule. I dag er der mange, der anvender huse til lagring af melkartofler. I Nordjylland foregår ca. halvdelen af lagringen i hus. Arbejdsmæssigt er det lettere, man får lavere smudsprocent, da der kan læsses uden at få jord med, og dette betyder meget, specielt i regnvejr. Ulempen er, at ikke alle husene ikke er optimale til anvendelse til lagring af melkartofler, eller rettere nogle trænger til ændring, og i andre skal mængden af kartofler eller indlagringsteknikken tilpasses for at forbedre lagringen. Der er behov for en undersøgelse af området.

Kulelagring. De sidste par år har anvendelse af fiberdug til dækning af kartoffelkuler vundet stor udbredelse. Dette har på mange måder givet en større sikkerhed i korttidslagringen, da der ved denne metode er godt luftskifte i kulen. Vi ser dog også her nogle faldgruber som for tidlig dækning og frostska-

Resultater

Der blev i 2018 anlagt 14 forsøg mod de planlagte 10 forsøg. Heraf kunne de 12 anvendes i resultatopgørelsen.

Anlæg

Ved hvert forsøgsanlæg udtages der 4 prøver:

1. Referenceprøve, hvor der måles smudsprocent og stivelsesprocent samme dag
2. Lagerprøve, som vejes og lægges ind i lager/kule
3. Som 2
4. Prøven henstilles nogle uger under tørre forhold og der foretages en bedømmelse af stød og åbne sår.

Når kartoflerne fra lager leveres, foretages der vejning og stivelsesbestemmelse af prøve 2 og 3, og der foretages en vægtkorrektion ud fra resultatet i prøve 1.

Resultater fremgår af bilag 1-4

Konklusion

Undersøgelsen i 2018 viste en tydelig sammenhæng mellem beskadigelser af melkartofler ved optagning og efterfølgende svind ved lagring, idet kartoflerne med høje beskadigelsesprocenter også var de kartofler, der havde det største lagertab. Det er derfor vigtigt, at man som avler har fokus på, at kartoflerne høstes med færrest mulige beskadigelser. Optagerens indstilling er vigtig, men man skal også have fokus på, at kartoflerne er afmodnet ved optagningen, da umodne kartofler er mindre robuste. I 2018 kan dette have været en vigtig parameter, da tørken gjorde, at en del kartofler fik en sen tilvækst i efteråret. Sortsvalg har betydning, da der er stor forskel på sorterens modtagelighed for beskadigelser.

Der kunne ud fra 2018 ikke siges noget specielt om lagertypens indflydelse, da vejrforholdene i vækstsæsonen har haft den afgørende indflydelse på kartoflernes kvalitet.

Undersøgelse fortsætter i 2019.

Bilag 1



Lagerforsøg - AKV

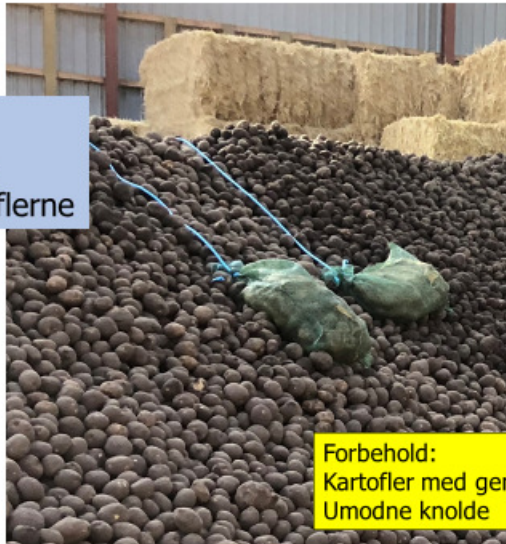
12 Prøver i 2018

- 5 i kule
- 7 i hus

-Vægttab
-Ændring i stivelsesprocent
-Kvalitetsvurdering af kartoflerne

Lagertab 2018:

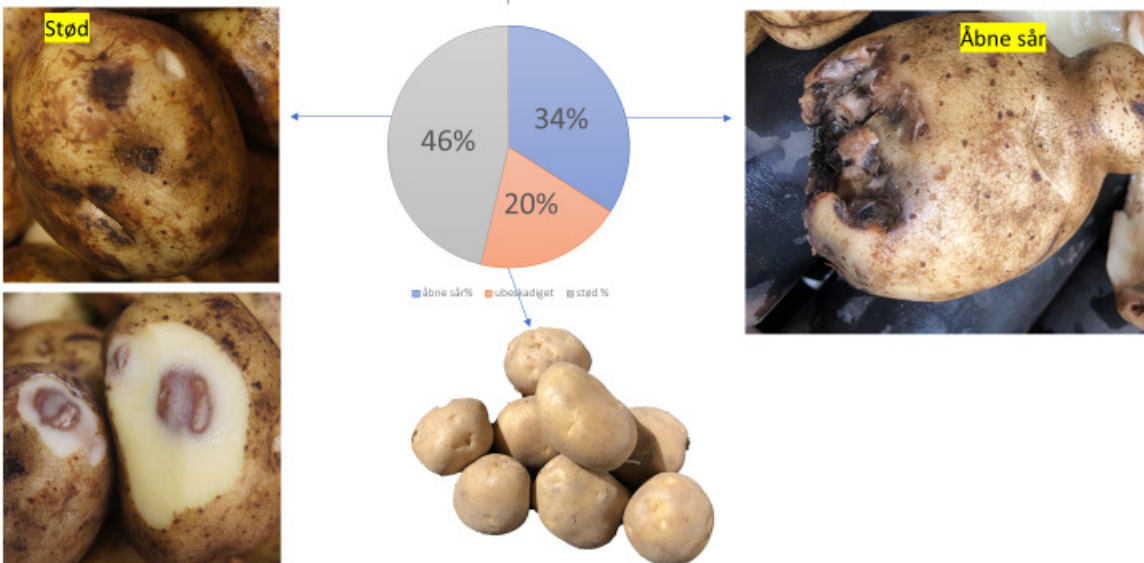
- Samlet tab: 8%
 - Vægttab: 5%
 - Fald i stivelses%: 3%:
 - fra 18,8 til 18,2% = -0,6%



Bilag 2

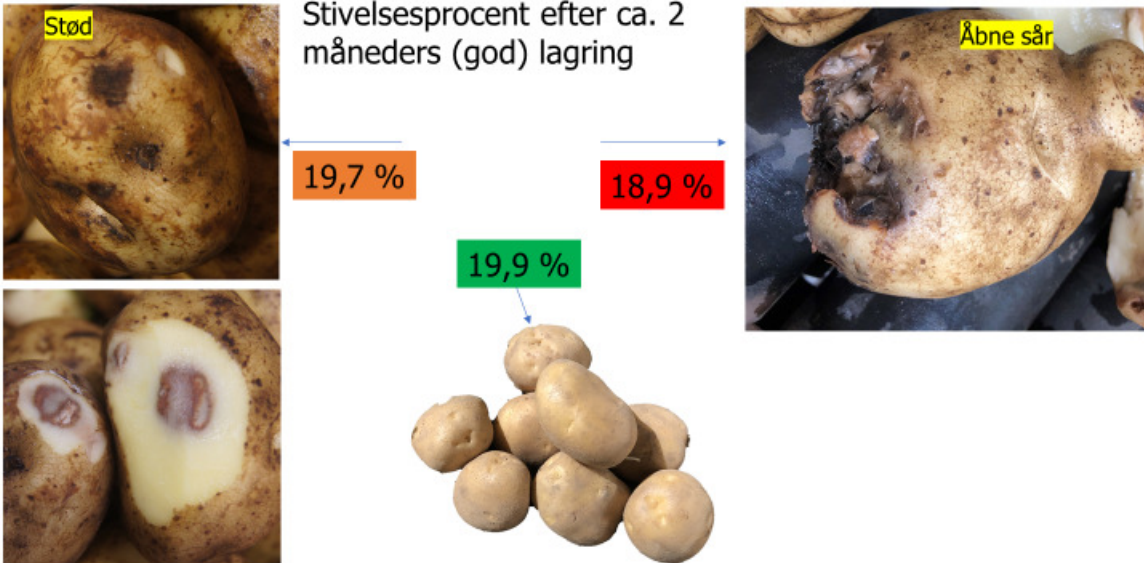


Kvalitet af kartofler i undersøgelse



Bilag 3

Kvalitet af kartofler og stivelsesprocent



Bilag 4

Beskadigelser og lagertab

