



Norske fruktdager - 2024

God smak og holdbarhet i morell

Norsk Landbruksrådgiving SA

Anne Vintland
Jan Karstein Henriksen
Marie Føreland
NLR Sør

Forprosjekt modningsgrader bringebær og morell. NLR Agder 2023

Moreller: 2 gjentak i 2 felt i høsteperioden

Tunnel i jord Lapins

Tunnel i jord Techlovan og Lapins

Modningsgrader: Lys, Middels og Mørk.

Lagring: Romtemperatur
Kjøøl på 2 - 4 grader

Bærstørrelse, Farge, Tilstand, Smak,

Skallkvalitet, Fasthet, Brixmålinger,



Modningsgrad Moreller i tunnel 2023



4,5

5 – 5,5

2,5

3,5

5

6,5

E.lyse 1-3

Lyse 3,5-4,5

Middels 5-6

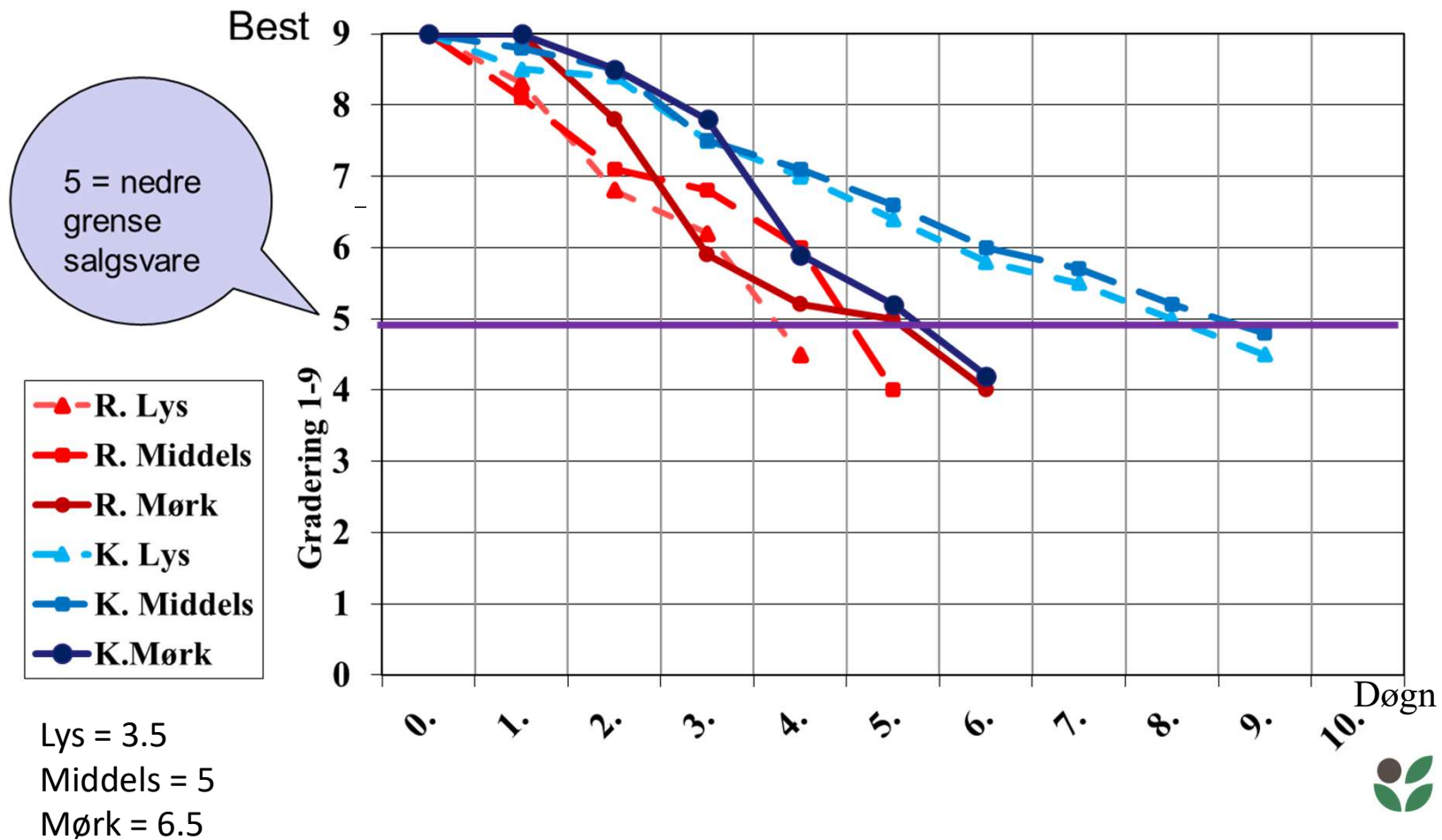
Mørke > 6

3

 NLR

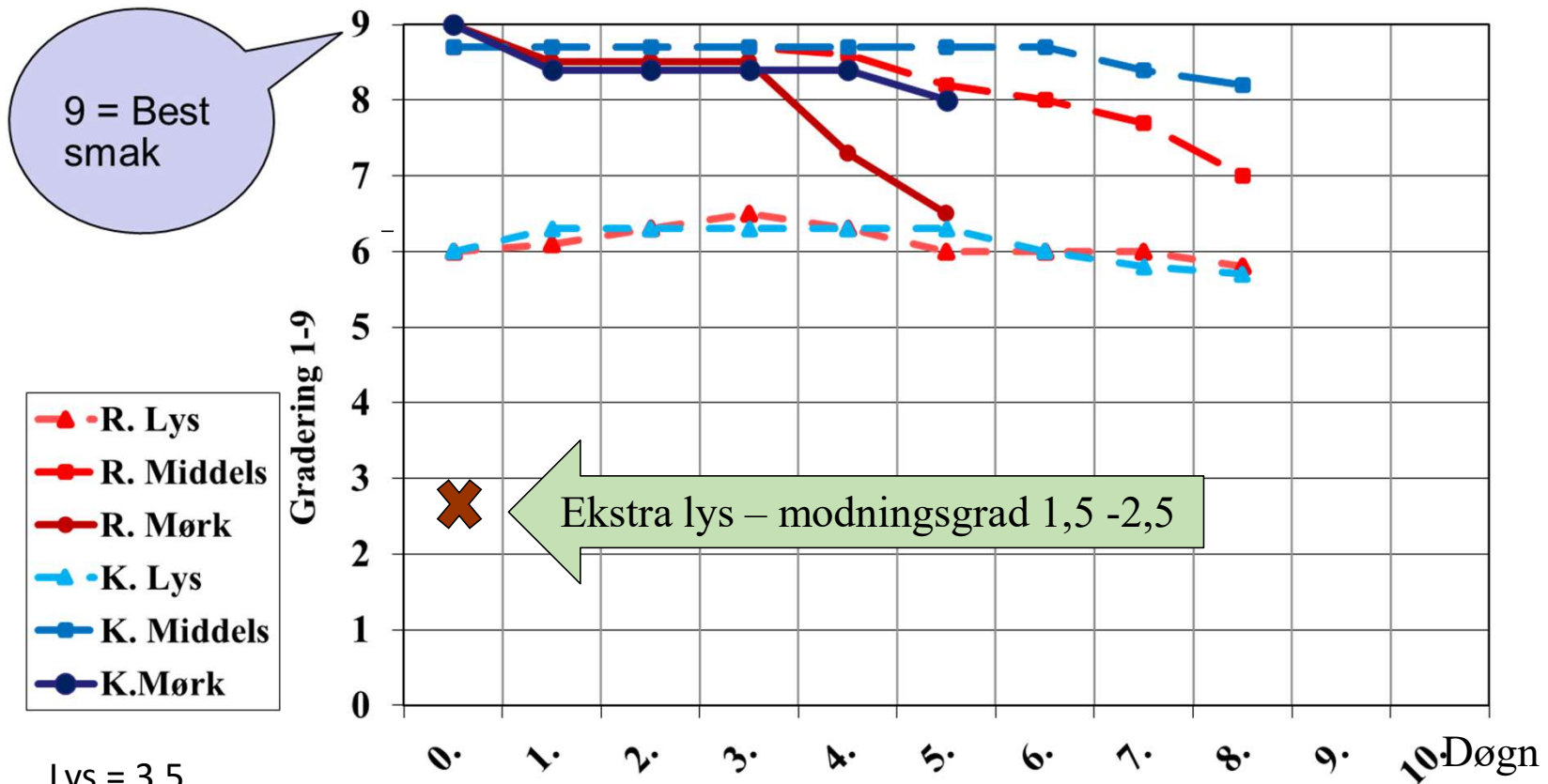
Tilstand

Lagring i romtemperatur (Rød grafer) og på kjøll (Blå grafer) for 3 ulike modningsgrader. Gjennomsnitt 4 tester av moreller i tunnel 2023



Smak

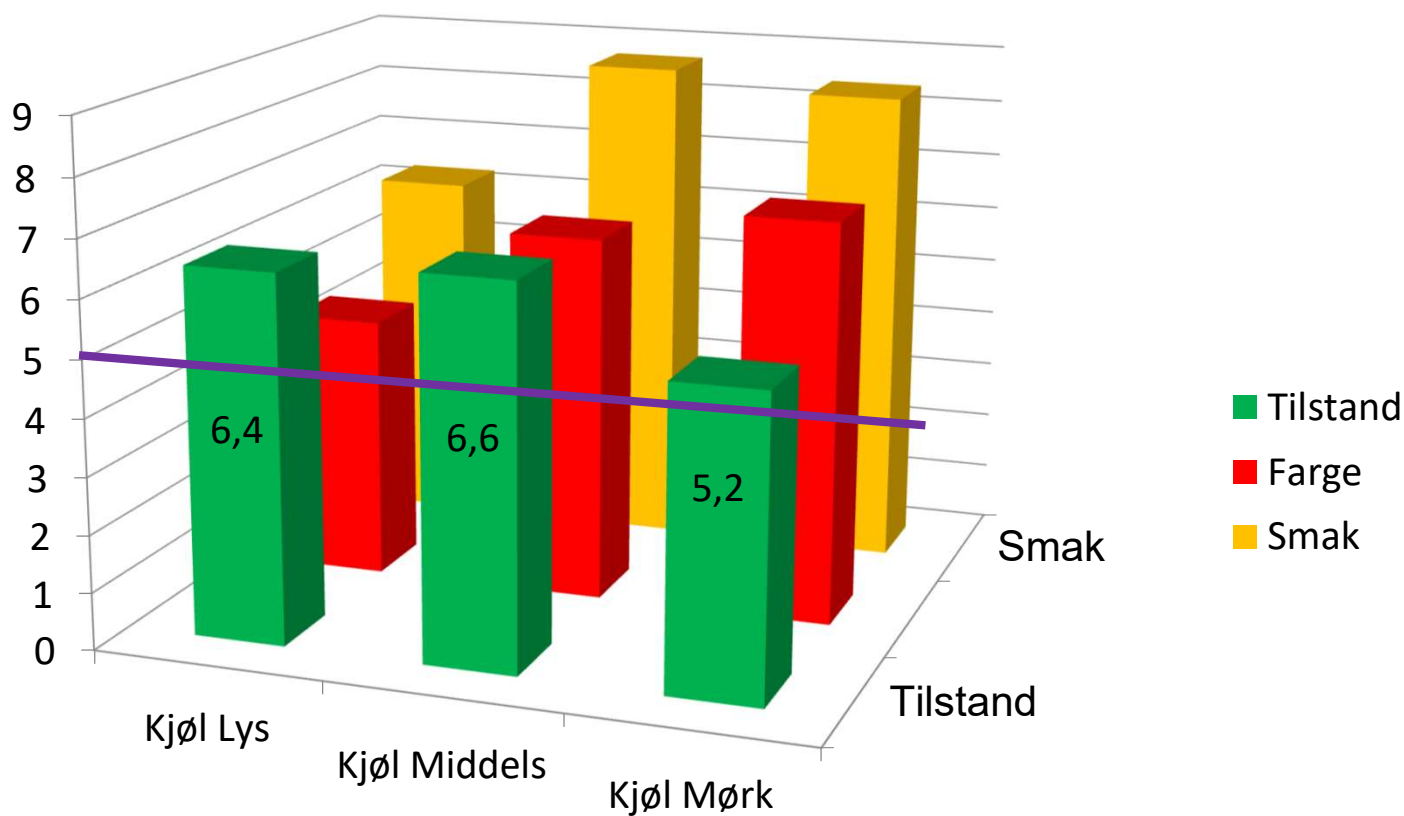
Lagring i romtemperatur og på kjøll for 3 ulike modningsgrader.
Gjennomsnitt 3 tester av moreller i tunnel 2023



Lys = 3.5
Middels = 5
Mørk = 6.5

Moreller i tunnel 2023. Tilstand, farge og smak

Etter lagring på kjølelager ved 2-4 grader i 5 døgn



Lys = 3.5
Middels = 5
Mørk = 6.5

Moreller i tunnel

Modningsgrad med farge 5 - 6 er best

- Endring ved lagring: + Farge, 0 Smak
- Flott farge og bærkvalitet
- Bra lagringsevne
4,5 døgn romtemp.
8,5 døgn på kjøøl
- Sterkt forbedret smak (+ 2 - 2,5), + 20 % Brix
- Økter bærstørrelse og avling med 12 %
- Det blir forbedret nettoøkonomi for produsenten
- Gjennomgående kjøling øker holdbarhet 2 X



Sammenhenger

- **Bærene må henge på plantene til middels modningsgrad:**
 - Smakfulle bær
 - Litt kortere men akseptabel lagringsevne
 - Stor økning i bærstørrelse, plukkehastighet, avling
 - Bedre produsentøkonomi
- **Etter plukking / under lagring:**
 - Ettermodning på farge, men lite utvikling i smak

Hva må til ?

- Aksept fra grossist / omsetningsledd
- Plukke ofte / flere ganger
- Optimal håndtering
- Rask og gjennomgående kjøling

