

Lagerung: Optimierung der Obstlagerung

Jahr für Jahr entstehen bei Lagerung des Obstes wirtschaftliche

Verluste durch Schwund und Verderb aufgrund von Schäden und

Lagerkrankheiten. Die Ursachen hierfür liegen entweder im ungeeigneten Lagergut und/oder in der unzulänglichen Lagertechnik.

Inhalte des Seminares:

Technische Voraussetzungen für optimale Lagerung

- Vorhandene Kältetechnik und Eckdaten nutzen, prüfen,
- · optimieren, umrüsten
- Neue Kältetechnik Möglichkeiten und Kosten
- Vergleich Kältesysteme
- Senkung Stromkosten durch Optimierung Kältesteuerung
- Wahl der Luftzirkulation in Echtzeit / Tagesstrombasis
- Optimale Nutzung der eigenen Stromerzeugung/PV-Anlagen

CA-Lagertechnik

- Dichtheit der CA-Räume kontrollieren und verbessern
- CA Lagerbedingungen für Kern- und Beerenobst
- Empfehlungen für Lagerung mit DCA-Werten

Produktphysiologie

- Kennzeichen der Lagerfähigkeit von Kernobst und Beeren
- · Bedingungen beim Einlagern

Praktische Unterweisung – Obstlager Silberberg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 10.11.2025





Information

Kursdauer: 4 Einheiten
 Kursbeitrag: 182,00 € TN-Beitrag
 62,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
 Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
 2023-2027
 Fachbereich: Pflanzenbau

Verfügbare Termine

18.11.2025 13:30, Leibnitz

Ort Leibnitz

Beginn 18.11.2025 13:30 Ende 18.11.2025 17:30

Örtlichkeit FS Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz
Information Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at

Kursnummer 6-0020193
Trainer:in Wim Schmitz
Veranstalter LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 10.11.2025