
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

Information

Verfügbare Termine

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
