

EUROPRODUKT
PomoCentre
CZT - AgroTech

Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa
ul. Pomologiczna 18, 96-100 Skierniewice
tel.: +48-46-833 20 21, fax: +48-46-833 32 28
Dyrektor: Prof. dr hab. Danuta M. Goszczyńska
e-mail: Danuta.Goszczyńska@insad.pl

OFERTA WDROŻENIOWA - 2007

Zdolność przechowalnicza śliwek odmiany 'Cacanska Najbolja'

Słowa kluczowe: **Owoce śliw, *Prunus domestica* L., przechowywanie, rozpad wewnętrzny, jędrność**

Opis wdrożenia:

Przedmiotem badań były owoce śliw 'Cacanska Najbolja' z Sadu Pomologicznego ISK w Dąbrowicach. Śliwy tej odmiany są krzyżówką między Węg. Wangenheima i Węg. Pożegacza wyhodowaną w Cacak w byłej Jugosławii. Jest jedną z najbardziej tolerancyjnych na szarkę odmian śliwek i jest polecana do produkcji w Polsce (Grzyb i Rozpara, 2000).

3-letnie badania wykazały, że owoce śliw charakteryzują się wysokim potencjałem przechowalniczym. Owoce tej odmiany w temperaturze -0.5°C można przechowywać do 8-10 tygodni. W tym czasie stwierdzono jedynie minimalny rozwój rozpadu wewnętrznego (tabela) oraz umiarkowany spadek jędrności. Powyższe symptomy w niewielkim stopniu obniżyły wartość handlową i konsumpcyjną przechowywanych

owoców. Jednakże, kiedy śliwki 'Cacanska Najbolja' były przechowywane w temperaturze około 4°C znaczne porażenie rozpadem wewnętrznym stwierdzono już w czwartym tygodniu przechowywania. Zdjęcie ilustruje różnice w rozwoju rozpadu pomiędzy śliwkami przechowywanymi w $+4^{\circ}\text{C}$ i w -0.5°C . Dla uzyskania zahamowania rozwoju tej fizjologicznej choroby konieczne jest stosowanie temperatury nie wyższej niż 0°C .

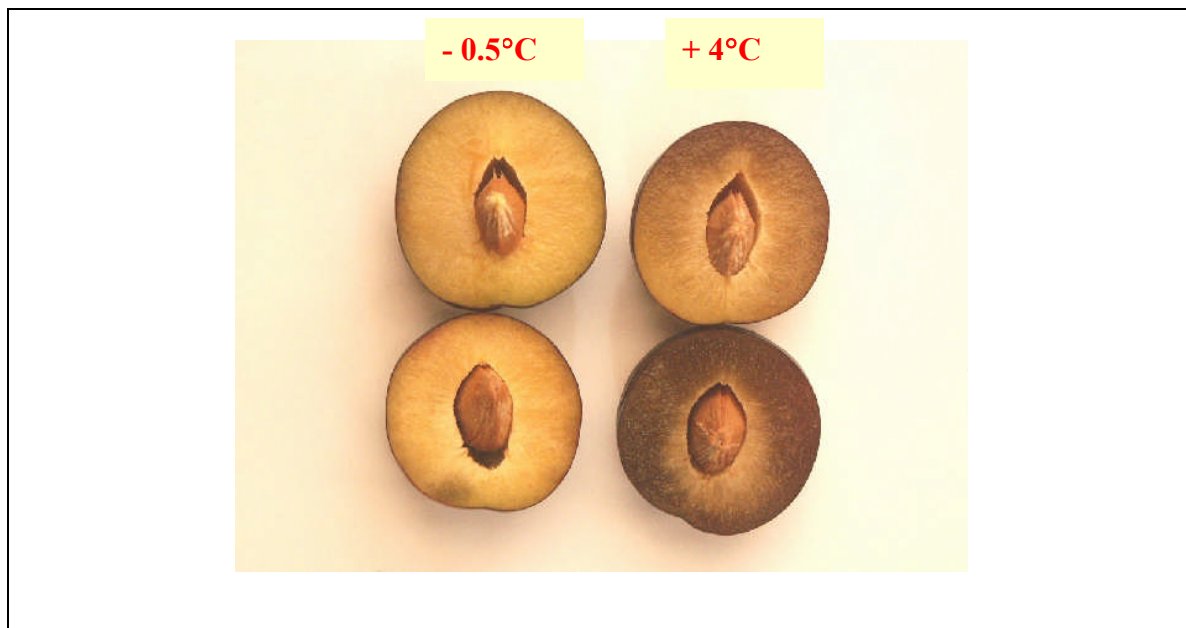
Śliwki przeznaczone do przechowywania w dniu zbioru wytwarzały znikome ilości etylenu i u 15-20 % śliwek wyczuwano w palcach lekkie zmięknienie miąższu.

Były one w niewielkim stopniu wrażliwe na egzogeny etylen (podawany w formie etefonu) na 1-2 tygodnie przed zbiorem.

Tabela 1. Występowanie rozpadu wewnętrznego [%] w owocach śliw 'Cacanska Najbolja' traktowanych na drzewach etefonem lub 1-MCP po zbiorze i przechowywanych w temperaturze -0.5°C

Traktowanie	Okres przechowywania w -0.5°C (tygodnie)			
	2	4	6	8
Kontrola	0	1	0	6
Etefon 10 ul/L	0	0	0	2
1-MCP nl/L	0	1	0	3

Rys.1. Różnice w rozwoju rozpadu wewnętrznego miąższu między śliwkami 'Cacanska Najbolja' po 4 tygodniach przechowywania w różnej temperaturze



Innowacyjność wdrożeniowa – efekty gospodarcze i społeczne

Dzięki stosowaniu metody przechowywania owoców w chłodni w temperaturze -0.5°C jest możliwe przedłużenie obecności śliwek 'Cacanska Najbolja' na rynku do połowy listopada. Ponieważ w tym czasie nie ma już w handlu świeżych śliwek można za nie uzyskać znacznie wyższą cenę i podnieść opłacalność produkcji tego gatunku owoców.

Podmioty, do których skierowana jest oferta wdrożeniowa

Gospodarstwa sadownicze posiadające nowoczesne chłodnie z małymi komorami oraz Ośrodki Doradztwa Rolniczego

Twórcy oferty wdrożeniowej:
Zakład Fizjologii i Biochemii ISK
Zakład Planowania Naukowego

Autor: Doc. dr hab. Henryk Plich
tel. (046) 83 45 353.
e-mail: Henryk.Plich@insad.pl