

Lagringsförluster – olika sorter

Robert Olsson

Robert.olsson@nordicbeetresearch.nu

Tel: +46 (0)709 53 72 60

NBR Nordic Beet Research Foundation (Fond)

DK: Højbygårdvej 14, DK-4960 Holeby

SE: Borgeby Slottsväg 11, SE-237 91 Bjärred

Phone: +45 54 60 14 40

www.nordicbeet.nu



Försöket låg på två platser, Vragerup och Hviderup. Betorna togs upp med en 6-radig Holmer den 3 nov 2011.

Foto: Robert Olsson



Betorna tippades försiktigt i en stuka för varje sort.

Foto: Robert Olsson



De upptagna betorna på Vragerup...

Foto: Robert Olsson



...och stukorna på Hviderup.

Foto: Robert Olsson



Från varje stuka (sort) plockades representativa betor ut.

Foto: Robert Olsson



30 betor lades i varje låda. För att undvika lera på lådorna stod de hela tiden på pallar.

Foto: Robert Olsson



Bedömning av upptagningskvalitet.

Foto: Robert Olsson



Ett av leden pudrades med kalk innan inlagring. Alla betor täcktes av kalk.

Foto: Robert Olsson



Ett led vattnades och hölls fuktigt hela lagringsperioden. Totalt vattnades det med 3 liter, uppdelat på 6 ggr.

Foto: Robert Olsson



Lådorna ställdes två till tre lager högt med lock ovanpå. Lagrades inomhus där temperatur och luftfuktighet kunde kontrolleras.

Foto: Robert Olsson



För att simulera lagring i fält placerades en del prov utomhus och där stod de hela lagringstiden. För att undvika regn i lådorna täcktes alla med en presenning.

Foto: Robert Olsson



Bedömningar avseende mögel och groddar gjordes på Örtofta innan analys. De betor som hade lagrats ute hade varken mycket groddar eller mögel.

Foto: Rebecka Svensson



Hur mycket groddar och mögel det fanns i de olika proven skiljdes åt. Här är ett prov som lagrats i 63 dygn i 11 grader.

Foto: Rebecka Svensson



Ett annat prov som också hade lagrats i 11 grader under 63 dygn. Här finns färre groddar och mer mögel.

Foto: Rebecka Svensson



I proven som pudrats med kalk fanns groddar men inte mögel.

Foto: Rebecka Svensson



Betorna som hade hållits fuktiga var slemmigare än de andra proven.

Foto: Rebecka Svensson



Den varma lagringen under 63 dygn resulterade i mycket mögel.

Foto: Rebecka Svensson



Tvättade betor på bandet på Örtofta.

Foto: Rebecka Svensson



Proven behandlades som vanliga odlarprover i tvätten. Dåligt material skars bort och vägdes och om dåligt material fanns resulterade det i kvalitetsanmärkningar.

Foto: Rebecka Svensson