

# Lagring av poteter og rotgrønnsaker



Pia Heltoft, Eldrid Lein Molteberg, Mette Goul Thomsen og Per Møllerhagen, NIBIO  
pia.heltoft@nibio.no

Lagring av potet og rotgrønnsaker er et sentralt tema i Norge siden hoveddelen av produksjonen lagres kortere eller lengre tid før den når forbrukeren. En del produkter tilbringer faktisk lenger tid på lager enn i jorden. Ved høsting forandres de biologiske prosessene i både grønnsaker og potet fra oppbygging av assimilater til nedbrytende prosesser. En av de store utfordringene på lager er å opprettholde forhold der reduserer hastigheten på denne nedbrytingen. Lagringstapet er estimert til 20–30 % på grunn av vekttap, groing og sykdommer, og med en produksjon på rundt 450.000 tonn i året (rotgrønnsaker og potet) utgjør det både et stort verditap for produsentene og et unødig stort tap for miljøet.

Det har de seneste årene vært flere prosjekt hvor lagring har vært tema. I disse forskningsprosjektene har det overordnede målet vært å få svar på hvordan kvaliteten kan forbedres og svinnet reduseres.

En viktig problemstilling i nåværende og tidligere prosjekter er samspillet mellom agronomiske tiltak og behandlingen etter høsting. Dette har sammenheng med at mange av kvalitetsproblemene som oppstår på lager har årsak i faktorer før produktene kommer på lager. Det har blant annet

vært fokus på gjødslingstildeling og modningsgraden av produktene ved høsting og hvordan disse påvirker lagringsevnen.

Et annet tema som har vært i fokus er temperatur og fuktighetsforhold under innlagring. Innlagringsperioden er en kritisk periode rett etter høsting da produktet skal tilpasse seg fra temperatur- og fuktighetsforholdene i åkeren til forholdene på lager. Innlagringsperioden kan inkludere en sårhelingsperiode som typisk er en to ukers periode med tørking og litt høyere temperatur (for eksempel 10 °C). Produktet har da mulighet for å hele sår i overflaten og danne en barriere mot bakterier og sopp som forårsaker lagringssykdommer.

Luftsammensetning på lager påvirker de biologiske prosessene i produktet under lagring. I prosjektene har det spesielt vært fokus på forholdet mellom oksygen og CO<sub>2</sub>, og på hvordan opphopning av CO<sub>2</sub> påvirker kvaliteten på produktene.

Postharvest-forskning er av stor relevans for norsk potet- og grønnsaksproduksjon, og kompetanse og viten om lagring er av stor nasjonal så vel som internasjonal interesse for å nå et mål om lavere tap og høyere produktkvalitet ut fra lager.