



Storage of raspberries and blackberries

Dirk Köpcke, Jork

- raspberries - Tulameen
 - Glen Ample
blackberries - Loch Ness

storage conditions in 2010 (period 14 days)

	temperature	oxygen	carbondioxide
only cooling	-0,5 °C	-	-
controlled atmosphere (CA)	-0,5 °C	15 %	20 %
ultra low oxygen (ULO)	-0,5 °C	< 1,0 %	< 1,0 %

only cooling	1,5 °C	-	-
CA	1,5 °C	15 %	20 %
ULO	1,5 °C	< 1,0 %	< 1,0 %





Results 2010, Tulameen (harvest 23.07., storage until 09.08.2010)

temperature	O ₂	CO ₂	firmness g/mm	soluble sugar, %	acid g/l	performance 1 – 6*	taste 1 – 6*	fruit rot, %
harvest			51,7	9,4	20,3	1,0	1,0	-
0	-	-	38,1	9,4	17,9	3,0	2,5	14,3
0	15	20	26,5	9,2	17,7	1,5	1,5	-
0	< 1	< 1	37,7	9,6	15,4	3,0	3,5	10,6
1,5	-	-	26,5	8,6	16,0	3,5	2,5	51,4
1,5	15	20	34,2	9,7	17,5	2,5	2,0	1,3
1,5	< 1	< 1	41,2	9,7	20,4	2,5	4,0	5,2

)* 1 = very good, 6 = bad, worse





Results 2010, Glen Ample (harvest 23.07., storage until 09.08.2010)

temperature	O ₂	CO ₂	firmness g/mm	soluble sugar, %	acid g/l	performance 1 – 6*	taste 1 – 6*	fruit rot, %
harvest			55,1	8,1	17,8	1,0	1,0	-
0	-	-	46,3	7,5	13,0	4,0	3,0	10,5
0	15	20	39,6	7,7	18,6	2,0	2,5	1,9
0	< 1	< 1	49,0	8,0	17,5	2,0	2,5	14,1
1,5	-	-	31,3	7,6	12,7	5,0	4,5	40,5
1,5	15	20	39,0	7,7	15,2	2,5	3,0	5,4
1,5	< 1	< 1	46,0	7,5	15,5	2,5	3,5	4,7

)* 1 = very good, 6 = bad, worse

