



Tørrking rett etter høsting

Hvorfor skal du tørke potetene etter opptak?

Opptørking av potetene før de settes inn på lager er grunnlaget for en god lagring. Selv ved topp opptaksvær er det behov for en kort tørkeperiode. Potetene ånder og gir fra seg vann (damp) under denne prosessen.

Lagringsforsøk med ulike strategier for sårheling og nedkjøling (Molteberg m.fl. 2015, NIBIO), har vist at:

- ✓ Kort og/eller tørr sårheling og rask nedkjøling (0,5°C/dag) ga minst sølvskurv.
- ✓ Helhetsinntrykket etter lagring var best for poteter med ingen eller kort sårheling og rask nedkjøling.
- ✓ «Vanlig» lagring = 2 uker sårheling ved høy fuktighet og langsom nedkjøling (0,1°C/dag), ga mest sølvskurv og blæreskurv og minst pene poteter!

Det er aldri 100% uskadde poteter som legges inn på lager. Derfor er det viktig med sårheling.

Potetene må ha kortest mulig tid i jorda etter risdreping (og poteten må være modne).

Innlagring og nedkjøling

Under innlagring, enten etter opptørking eller direkte fra åker, er det en fordel med god lufttilgang og utlufting. Dette jevner ut både temperatur og luftfuktighet. Da innlagringa vil skje over noe tid, vil både temperatur og luftfuktighet variere en god del. Det er viktig at temperatur og luftfuktighet ikke øker på lageret i innlagringsperioden. Selv opptørket potet vil variere i tørrhetsgrad. Ofte er det siste poteten vi tar opp både de kaldeste og de er «blauteste» potetene. Dette skaper utfordringer på lageret. Pass på å bruke nok luft i tida når potetene høstes og kjøres inn på lageret.

Rask nedkjøling

Rask opptørking med påfølgende rask nedkjøling er i dag den klare anbefaling. Rask nedkjøling krever kjølelager. Norsk Landbruksrådgiving mener kjølelager vil være en av viktigste investeringene framover. Dette vil være med å heve kvaliteten på potetene, og vil bidra i kampen mot importpotet. Kjøling er viktig for raskt å redusere temperaturen på lageret om høsten, og det gir også gode muligheter for å forlenge lagringssesongen med god kvalitet på potetene inn i sesongen med nye poteter.

Kilder:

Bjerkan, Asbjørn 2016: Notat om «Opptørking av potet straks etter opptak» (NLR Trøndelag)
Molteberg EL, R Nybråten og MT Rødningsby 2015. Bioforsk Fokus 10 (1).

Tørking rett etter høsting

Tørkeprosessen kan gjøres på flere måter:

1. Naturlig tørking i friluft med høstens varme vinder

Enkleste, billigste og mest «risikable» metoden. Metoden krever stabilt vær under opptak og etterpå.

1.1. La kassene stå ute

Dette krever stabilt vær og gode nerver. Under gode forhold er det god tørkeeffekt bare med å la kassene stå ute. Metoden er enkel, men – metoden er helt væravhengig. NB! Passer kun til settepotet, da potetene blir grønne i sola.

NB! Potetene blir fort grønne, både i solskinn, og i lys uten sol.

1.2. Oppstablingplass nær potetlagret

Anbefaling: Kassene kjøres hjem og stables – 3-4 i høyden på stabilt underlag. Området bør være så fast at en kan kjøre med truck. Det må også ligge så nært lageret at innkjøring på lageret kan skje med truck.



2. Tørkehus

2.1. Stolpehus

Metoden med «tørkehus» er den samme som opptørking i friluft. Forskjellen er at her er det tak i stedet for «takplater på pall». Mange har mulighet for å lage «tørkehus» i ene enden av lageret. Her er det viktig å vurdere eventuell påbygging av lager, før en plasserer eventuelt «tørkehus». Et «tørkehuset» kan brukes som redskapshus, lager for tomkasser mm.



2.2. Innebygd tørkerom

Tvangsventilasjon med undertrykk er en metode som baserer seg på at lufta trekkes gjennom potetene ved undertrykk og slippes ut i bakkanten av kanalen. I denne prosessen tørker potetene opp. Et eget tørkerom er adskillig mer krevende enn et stolpehus, men vil også fungere som lager under vinteren.

Kilder:

Bjerkan, Asbjørn 2016: Notat om «Opptørking av potet straks etter opptak» (NLR Trøndelag)
Molteberg EL, R Nybråten og MT Rødningsby 2015. Bioforsk Fokus 10 (1).