



ULLENSVANG
FRUKTLAGER

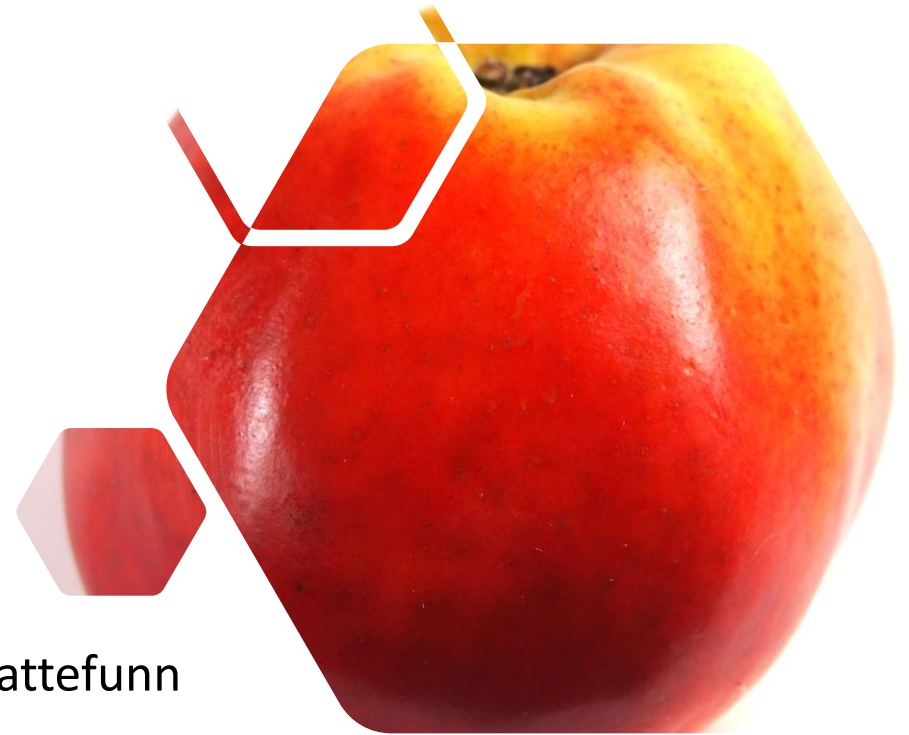
SmartFresh- behandling på Fruktlager

v/Kari Opedal

Norske Frukt dager, 10/03-22

Kvifor testa SmartFresh i Noreg?

- Brorparten av importeple til Noreg er behandla med SmartFresh
 - konkurransevridane i disfavour av norsk frukt
- Coop positivt innstilt
- 2019
 - Nibio søkte Mattilsynet om utprøving og omsetnad av frukt behandla med SmartFresh
 - Utprøving godkjent, omsetnad avslått
- 2021
 - omgjort vedtak for eple; testperiode 2021-2023 → Skattefunn



Korleis skjer behandlingen?

Dosering tilpassa volumet på kjølerommet.

Verneutstyr

Steng
friskluftventilen

Riktig tal tablettar
i væskeposen

Steng av
kjølerommet

Opna etter 24 t –
30 min lufting



Foto: J. Børve



Kva har UF gjort?

- 2021: ca 225 tonn
 - Discovery, Summerred, R. Gravenstein og R. Aroma
- 2022: ca 425 tonn
 - Discovery, Summerred, R. Gravenstein, Asfari, R. Aroma, Elstar og Rubinstep
- Nibio : oppfølging av målingar av testparti
 - Testparti delt i to; den eine halvparten er behandla med SmartFresh, og den andre ikkje – deretter lagra på same måten.
 - Utvikling av kvalitet i butikksimulering.
- Eigne målingar gjennom 2 sesongar.

Erferingane våre så langt

- Enkel behandling
- Lengre haldbarheit og meir fleksibilitet
 - lengre mogeleg salsvindauge
 - bruken kan tilpassast sesongvariasjonar
- Kan redusera faren for lagringsskadar (skåld) → redusert tap
- Evt straumsparende pga lågare kjølebehov
- Kvalitet : trykk – smak - saftigheit
- Redusert matsvinn på lager og i butikk

Modningsgrad

- Behandling innan ei veka etter mottak på lager
- For modent → ikkje noko meir å bremsa
- For umodent → smaken vert utvikla
- Haustevindauge
 - Jamn modningsgrad



Status mars 2023

- Agrofresh ventar på godkjenning av fornying av preparatet
 - april
- Søknad om gjensidig godkjenning i Noreg
- 1 år att med testløyve
 - Alternativ: søknad om testløyve med omsetnad for pærer (og plommer)?

