

INFORAMA Oeschberg

Fachstelle für Obst und Beeren



WALNUSSEERnte UND NACHERNTEPROZESSE

ERNTEVORBEREITUNG

Die Nussparzellen müssen sowohl für die manuelle als auch für die maschinelle Ernte vorbereitet werden. Es wird empfohlen einige Tage vor Erntebeginn zu mulchen um das Zusammentragen mit einem Gebläse sowie das Auflesen mit einer Erntemaschine und das Sammeln zwischen den Reihen zu erleichtern. Zudem werden Walnüsse, die frühzeitig abfallen und auf Grund von Schäden durch Bakteriose und Anthraknose ungeniessbar sind, zerkleinert und müssen nicht mehr aufgelesen und aussortiert werden.

Walnüsse sind reif, wenn:

- Die Samenschale aufgerissen ist und die Nuss zum Vorschein kommt.
- Das Septum (Scheidewand), welches die Kernhälften voneinander trennt, vollständig braun ist.
- Der Kern lässt sich leicht von der Schale lösen.



ERNTE

Bei **Walnüssen** sollte zwischen dem Herunterfallen der Nüsse und dem Eintritt in die Trocknung möglichst wenig Zeit vergehen. Zwischen der Ernte, also dem Auflesen der Nüsse und des Verarbeitungsbeginns (waschen und trocknen) dürfen maximal 16 Stunden vergehen. Die Ernte erfolgt in mehreren Durchgängen. Die Walnüsse müssen zwingend, alle 3-4 Tage aufgelesen werden, dies unabhängig der Witterung. Die Qualität der Nüsse hängt von der Ernte und den Nacherntearbeiten ab.



NACHERNTEPROZESSE

Bei **Walnüssen** dauert die Trocknung 2 bis 4 Tage. Bei der Sorte Lara dauert die Trocknung manchmal auch 5 Tage.

Kontrollieren Sie die Luftfeuchtigkeit und die Lufttemperatur mit einem Thermometer und Hygrometer. Durch ein eintägiges Vortrocknen bei 22°C - 25°C kann die Feuchtigkeit der Nüsse schnell auf 30% gesenkt werden, ohne dass zu viel Energie verbraucht wird.

Die Trocknungstemperatur hängt von der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit des Trocknungsortes ab. Die Luftfeuchtigkeit sollte max. 40% betragen. Eine Temperaturerhöhung von 1°C führt zu einer Lufttrocknung von 5%. Es ist möglich die Temperatur bei welcher getrocknet wird zu berechnen.

Beispiel: In der Trocknungshalle herrscht eine Temperatur von 18 °C bei 85 % Luftfeuchtigkeit. Sie müssen also die Temperatur um $(85\%-40\%) / 5\% = 9^{\circ}\text{C}$ erhöhen. Die Walnüsse in diesem Beispiel müssen bei 27 °C getrocknet werden.

Eine Walnuss ist trocken, wenn:

- Der Feuchtigkeitsgehalt der Nuss inklusive Schale bei 12% liegt und der des Kerns bei 8%.
- Das Septum brüchig ist und die noch vorhandenen Fäden sich von der Schale lösen.
- Ein 10 Liter Eimer, gefüllt mit Walnüssen soll zwischen 30 und 34 kg wiegen.

