

Rett hausting gir plommer som held lenger

11.9.2026 - Hege Ulfeng | NIBIO

Norske plommer kan sjå fine ut når dei kjem frå kjølelageret, men byrja å røtna etter berre eit par dagar i varmen. NIBIO-forskning viser korleis rett haustetidspunkt og god handtering kan gje plommene lengre liv i butikk.

Den norske plommesesongen er kort. I år er det venta at om lag 1000 tonn norske plommer skal ut i marknaden. Det er meir enn i fjor, men under snittet på 1340 tonn dei siste ti åra.

Utmaninga er å sørja for at plommene held god kvalitet heilt fram til forbrukar. Dette har vore eit stort problem, og for nokre år sidan var det vanleg at store parti med plommer blei avvist fordi frukta vart overmoden eller røten før han nådde forbrukar. Fruktlagera og NIBIO har samarbeidd for å finna løysingar.

Ken Johannessen, innkjøpar av frukt og grønt hjå Coop Norge, er tydeleg på at arbeidet har bore frukt.

- Det har vorte mykje, mykje betre dei siste åra. No har me nesten ingen avvisingar lengre, seier han.

- For nokre år sidan hadde me tilfelle der alle plommene vart dårlege før dei kom fram til butikk. No har plommene lengre levetid. Arbeidet fruktlagera og NIBIO har gjort har hjelpt. Det er ingen tvil om det, legg han til.

Opal-plommer med ulik farge og mogningsgrad. Opal har god evne til ettermogning. Foto: Jorunn Børve

Forskning for næringa

På fruktlagera vert plommene sortert, pakka og sendt vidare til grossist og butikk. NIBIO-forskar Jorunn Børve har leia forskinga i samarbeid med Ullensvang fruktlager og Hardanger Fjordfrukt.

- Røtesoppar liker «lett-tygga» mat. Medan umogen frukt har motstandsdyktig skal og inneheld stoff som er vanskeleg for soppane å bryta ned, gjer mogningsprosessen at plommene vert meir utsett. Difor har me testa korleis mogningsgrad ved plukking påverkar kvaliteten under lagring og i butikk, fortel Børve.

- Me har undersøkt fleire ulike sortar. Plommer av ulik mogningsgrad vart plukka på same dag. Dei vart sortert i to parti, høveleg mogen og godt mogen, og me registrerte eigenskapar som farge, fastheit og sukkerinnhald. Etter ti til fjorten dagar på kjøll, let me plommene stå i to dagar i romtemperatur før me vurderte røte i dei ulike partia, forklarar ho.

Rett hausting av plomme er ein hårfin balansegang. Dersom plommene vert hausta for tidleg, får dei lite smak og vert ikkje så søte. Dersom dei vert hausta godt mogne, er dei utsett for røte, særskild etter at dei kjem ut frå kjølelager. Foto: Jorunn Børve

Mogning viktig for haldbarheit

Og skilnaden var tydeleg, fortel forskaren. Sjølv om alle plommene såg fine ut då dei vart tatt ut frå kjølen, var det to til ti gonger så mykje røte i dei godt mogne plommene etter to dagar i

romtemperatur. I nokre parti vart halvparten av plommene øydelagt av røtesoppar etter to dagar i varme.

- Desse resultata var så tydelege at me kunne gje klåre råd til dyrkarar og fruktlager. Det aller viktigaste var å instruera plukkarane til å plukka plommene til rett tid. Dei fleste bønder har sesongarbeidarar frå utlandet. Dei må få rett opplæring for at kvaliteten skal verta stabil, seier ho.

- Når plommene kjem inn til fruktlageret, kan fruktlageret i tillegg sortera dei mest mogne plommene for seg. Desse kan så verta selt raskt, slik at dei ikkje vert overmogne og utsett for røte. Høveleg mogne plommer kan halda seg på lager eit par veker før sal.

Vert plommer ståande for lenge i romtemperatur røtnar dei lett. NIBIO og norske fruktlager har jobba saman og funne gode løysingar slik at forbrukarar i dag kan få norske kvalitetsplommer gjennom heile plommesesongen. Foto: Jorunn Børve

Ein hårfin balansegang

Rett hausting av plomme er ein hårfin balansegang. Dersom plommene vert hausta for tidleg, får dei lite smak og vert ikkje så søte. Dersom dei vert hausta godt mogne, er dei utsett for røte, særskild etter at dei kjem ut frå kjølelager. Nokre sortar er meir utsett enn andre slik at ein må tilpassa strategiar for kvar einskild sort.

- Det er mykje å ta omsyn til. Når ein plukkar plommer tidleg i mogningsprosessen, er det viktig at dei ettermognar og vert gode og aromatiske etter plukking. Ikkje alle sortar har like god evne til ettermogning, og om dei vert hausta for tidleg, vil dei ikkje få den rette plommesmaken, seier forskaren.

- Det trengst ein del erfaring for å få dette rett. Ein må hausta same felt fleire gonger over fleire dagar, slik at kvart parti vert så einsarta som mogleg, legg ho til.

Forskarane dokumenterte og at tiltak som reduserer soppsmitte i felt, verker positivt på haldbarheita etter hausting. Fjerning av røtne plommer i felta, verkar positivt. I tillegg fann forskarane ut at fleire sprøytingar med kalsiumklorid i vekstsesongen kan ha god verknad.

- Som vanleg er god agronomi også bra for haldbarheita på lager og i butikk. Skal me sikra kvalitet heilt fram til forbrukar, må ein jobba for det gjennom heile vekstsesongen, avsluttar Børve.

<https://www.nibio.no/nyheter/2026/rett-hasting-gir-plommer-som-held-lenger>