

# *Bijzonder Biologisch, groenten met karakter*

## *Winterpeen*

In 2006 en 2007 is onderzoek gedaan naar smaak van peen en rode bieten. Hieruit zijn aanbevelingen voortgekomen over het bevorderen van betere smaak en kwaliteit.

### **Raskeuze en smaak**

- Let bij de raskeuze niet alleen op productie en gebruikswaarde, maar ook op smaak;
- Let ook op de vermeerderingswijze, voor sommige rassen is ontheffing noodzakelijk omdat deze niet-biologisch zijn vermeerderd;
- Negovia is een ras dat vers een goede smaak ontwikkeld, na koken smaakt Miami goed. In eerdere smaakproeven scoorde ook Natalja goed op smaak.

### **Grondbewerking & bemesting**

- Een goede structuur voorkomt kromgroei;
- Zorg dus dat er geen storende lagen in de bodem aanwezig zijn;
- Neem geen risico en ploeg zwaardere grond in het najaar;
- Trek ruim voor het zaaien de ruggen zodat de bodem een aantal weken kan bezakken;
- Peen heeft een lage stikstofbehoefte. Te veel stikstof geeft hogere nitraat gehalten waardoor de houdbaarheid vaak minder wordt en het nitraatgehalte in het product toeneemt;
- Omdat peen pas laat in het seizoen stikstof nodig heeft past een bemesting met vaste mest bij dit gewas het beste;
- Voor kleigrond wordt uitgegaan van een behoefte van 40 tot maximaal 80 kg N - Nmin per ha;
- Peen heeft een hoge kalibehoeftte, afhankelijk van de bodemvoorraad en basisbemesting bijbemesten met patentkali of Vinasse.

### **Zaaien**

- Zaai bij voorkeur in droge grond voordat regen wordt voorspeld;
- Omdat het zaad niet ontsmet is, dient de zaaizaadhoeveelheid 10- 20% hoger te zijn dan de gangbare adviezen. Geprimed zaad geeft meestal een uniformer gewas en een iets snellere opkomst;
- Kies voor de grootste zaadfractie, deze heeft bij een gelijke kiemkracht veelal de hoogste veldopkomst. Vooral bij diep zaaien is dit van belang;
- Wanneer wortelvlug in voorgaande jaren op of in de omgeving van het bedrijf is gesignaleerd, is het verstandig om het zaaitijdstip aan te passen en pas na eind mei te zaaien waarmee de eerste en meest schadelijke vlucht van de wortelvlug wordt ontlopen. Percelen in de buurt van schuilplaatsen (heggen, struikgewas etc.) en bermen zullen meer last hebben van aantasting door wortelvlug.

# Bijzonder Biologisch Winterpeen

## Gewasverzorging

- Zorg voor een goede vochtvoorziening rondom de kieming, dit bevordert een egale kieming en doorgroei;
- Voorkom een (te) grote watergift ineens, dit kan leiden tot aantasting door zwarte vlekken;
- Zorg ook voor een goede vochtvoorziening in de gevoelige periode om schurft te voorkomen. Deze gevoelige periode (33 tot 50 dagen na zaai) begint als de dikte-groei van de wortel begint. Twee tot driemaal 15 mm beregenen in deze tijd voorkomt schurft;
- Vlak voor opkomst branden tegen onkruid. Bij verwachting van hoge onkruiddruk ook branden vóór het zaaien;
- Bladbemesting kan de loofkleur en stevigheid positief beïnvloeden. Een goed groeiend gewas heeft minder hinder van schimmels zoals Alternaria en Meeldauw;
- Maak brede ruggen. Dit maakt het mogelijk om één of wellicht meerdere keren te schoffelen en aanaarden zonder dat de rug te klein wordt.

## Oogsten en afzet

- Laat het gewas niet te oud worden;
- Oogst wanneer mogelijk in de ochtend als het loof stevig is;
- Oogst zorgvuldig, dit voorkomt scheuren en beschadigingen;
- In geval van cavity spot is het verstandig zo snel mogelijk te oogsten.
- Indien er risico is van aantasting met zwarte vlekken dan het gewas niet (sterk) laten verouderen. Voor een tijdige detectie is het aan te bevelen om een monster te nemen en deze in dichte kisten weg te zetten op een koele plaats (10-15 gr C). De peen afdekken met zand voorkomt uitdroging. Spoel en beoordeel regelmatig een deel van deze peen, begin hiermee 3 weken na de oogst
- Aangetaste partijen dienen met spoed verwerkt te worden.

## Opslag en bewaring

- Peen kan het best in de mechanische koeling worden bewaard bij 0- 1 °C;
- Het verdient aanbeveling om binnen 24 uur na de oogst het product in te koelen met geforceerde koude lucht. Binnen 1 week moet de producttemperatuur (middenin de kist) 1 gr C zijn. Dit is met name van belang bij een hoge producttemperatuur bij de oogst (> 15 gr C);
- De luchtvochtigheid dient binnen de grenzen van 90-100% te blijven. Optimum luchtvochtigheid is 95—98%;
- Zorg ter voorkoming van uitdroging voor wat grond aan/tussen het product;
- Dek de bovenste kisten af met bijv. plastic folie om uitdroging tegen te gaan;
- Een te hoge ethyleenconcentratie kan bitterheid veroorzaken. Daarom niet gemengd opslaan met fruit;
- Een product verliest altijd aan kwaliteit tijdens de bewaring. Gebruik daarom alleen stevige penen voor langdurige bewaring.