

Alert blijven in bewaring om kwaliteit goed te houden

Uien blijven controleren

Het teeltjaar 2011 kenmerkt zich door een droog voorjaar en een natte zomer. Veel uientelers maakten dankbaar gebruik van het mooie nazomerweer om de uien binnen te rijden. Maar wie tijdens de bewaarperiode niet voor verassingen wil komen te staan, moet alert zijn. Alleen de bewaarcomputer instellen, is niet voldoende. Vier uieneskundigen geven advies.

Veel uien zijn dit jaar in een ver afgestorven stadium geroid. Vanwege het natte zomerweer werd de grond tijdens de oogstperiode soms zelfs te hard om te kunnen rooien. Het groeiseizoen en de oogstomstandigheden hebben een grote invloed op de kwaliteit en de bewaarbaarheid van de uien. Door het snelle afsterven van het gewas was het moeilijk om op het juiste moment de MH-besparing uit te voeren. Adviseur Luc Remijn van DLV Plant, sales manager Jaap Jonker van De Groot en Slot en uientelers Koos van Gastel uit Dreischor (ZI) en Jaap en Hans de Zeeuw uit Emmeloord (FI) vertellen hoe de uienoogst verliep en wat zij verwachten tijdens de bewaring. Dit doen zij aan de hand van een zestal vragen.

1 Hoe typeert u de oogst van 2011?

Remijn: „De uienoogst is dit jaar goed verlopen. De ene teler heeft zijn uien nog redelijk groen geroid, bij 25 tot 40 procent groen loof, de andere rooide een ver afgestorven gewas. Dit geeft meteen invloed op de huidkwaliteit. Het opladen is veelal onder goede omstandigheden verlopen. Het eerste drogen is vaak op het land gebeurd. Hier en daar hebben de uien te kampen met kwaliteitsproblemen zoals bacterierot, waterrot en Fusarium. Het bewaarperiode van de oogst in 2011 zal daardoor niet gemakkelijk zijn. Het lijkt op 2010, maar toen verliep de oogst extremer. Dit jaar zaten de meeste uien voor 1 oktober in de schuur, in 2010 was dat bij de meeste partijen niet het geval.“

Jonker: „Door de grote hoeveelheid neerslag in combinatie met veel wind, stierven de uien gemiddeld genomen vroeg af dit jaar. In twee weken tijd is de oogst door mooi nazomerweer uiteindelijk goed verlopen. Begin oktober zaten de meeste uien in de schuur, terwijl vorig jaar het grootste deel van de oogst pas later binnen gehaald kon worden. Net als elk ander jaar is 2011 met geen enkel jaar te vergelijken. Dit jaar rooiden veel telers hun uien in een ver afgestorven stadium. Door de vele neerslag in deze laatste periode is er een grotere kans op watervellen.“

Van Gastel: „De uienoogst van 2011 laat zich typeren door hoge opbrengsten en lage prijzen. Mijn opbrengst is vergelijkbaar met de gemiddelde opbrengst van 68 ton in Nederland. Vanwege de lage prijs van drie cent zijn de Nederlandse uien dit jaar wellicht een aantrekkelijk exportproduct. Ik hoop dat er daardoor veel vraag komt vanuit het buitenland, zodat de prijzen weer aantrekken. Ik zou kunnen zeggen dat de oogst van 2011 lijkt op die van 2004. In dat jaar waren de opbrengsten ook hoog. Maar uiteindelijk pakt elk jaar toch weer anders uit.“

De Zeeuw: „De oogst verliep niet moeizaam, maar kostte wel meer tijd dan anders. Vanwege de natte zomer was de structuur van de grond tijdens de oogst slecht. Door de harde grond ben ik pas na de regen begonnen met rooien. Toen ging het meteen een stuk beter. De grond was toen zachter, maar er bleef ook

meer grond aan de uien hangen. Ik kan dit jaar niet met een ander jaar vergelijken. Ieder jaar pakt namelijk weer anders uit.“

2 Welk cijfer geeft u de kwaliteit?

Remijn: „Een zeven. Door ver afgestorven loof en een laat oogsttijdstip, zal de huidvastheid en kleur hier en daar te wensen over laten. Verder mogen we in sommige partijen die veel water hebben gehad op lichte grond wat meer waterrot en Fusarium verwachten. Maar door een betere uitgroei verwacht ik dat de spruitrust dit jaar beter zal zijn dan in 2010. Niettemin is het belangrijk om regelmatig te blijven controleren, want het najaar is erg warm geweest en dat kan nog voor verrassingen zorgen!“

Jonker: „Een zeven-plus. De uien hebben een goede bolling gehad en veel pijpen gevormd tijdens het groeiseizoen, als gevolg daarvan zijn er ook veel ringen ontstaan in de ui en daardoor is de structuur ook goed. Door de goede structuur zijn de hardheid en bewaarbaarheid beter dan vorig jaar. Vanwege de natte zomer hebben de uien de stikstofgiften geleidelijk opgenomen. Voor de groei is dat perfect. Vorig jaar kwam alle stikstof in één keer vrij. Er ontstonden toen minder pijpen en maar vijf ringen.“

Van Gastel: „Ondanks de natte zomer ziet de kwaliteit van de uien er nu goed uit. Hoe de uien zich tijdens de bewaring houden, zal in januari blijken bij het

Copyright foto

Copyright foto

Veel uien zijn dit jaar in een ver afgestorven stadium gerooid.

afleveren. Ik verwacht dat ik de MH-bespuiting op het juiste moment heb uitgevoerd en dat de uien goed in kiemrust zullen blijven. Begin augustus vlak voor het strijken van de uien heb ik gespoten met MH 60. Op dit moment geef ik de kwaliteit een zeven."

De Zeeuw: „Door de vochtige oogstomstandigheden hebben de uien geen mooie kleur, maar door een regelmatige groei is de kwaliteit goed. Hoe de bewaarbaarheid is weet ik niet. Maar door voldoende te blijven drogen met drogende buitenlucht verwacht ik de kwaliteit van mijn uien vast te kunnen houden. Op dit moment geef ik de kwaliteit een acht."

3 **Wat wordt het grootste probleem tijdens de bewaring?**
Remijn: „Door de jaren heen is het grootste pro-

bleem om de uien netjes te drogen en vooral droog te houden. Na de eerste zeven tot veertien dagen intensief drogen, moet het product droog in de bewaring liggen. Daarna is het de kunst om de temperatuur niet te snel te laten zakken, zodat de producttemperatuur niet onder de gemiddelde etmaaltemperatuur komt te liggen. Het is daarom verstandig om de jaarlijkse gemiddelde temperatuur goed in de gaten te houden. Halverwege oktober betekent dat een producttemperatuur van ongeveer zestien graden Celsius. Vervolgens moet de temperatuur langzaam omlaag naar zes à zeven graden begin december."

Jonker: „Dit jaar is het erg belangrijk om de uien niet te scherp droog te draaien dus een iets hogere relatieve luchtvochtigheid aan te houden dan anders. Wanneer telers met een lagere luchtvochtigheid dan 65 tot

70 procent drogen, is er een verhoogde kans op kale uien. Voor een goed bewaarresultaat moet de tweede huid van de ui tijdens de bewaring droog zijn."

Van Gastel: „Ik verwacht tijdens de bewaring geen problemen. Eind september zaten mijn uien in de box. De weken erna heb ik ze met de ventilatoren op handbediening goed kunnen drogen. Nu de temperatuur op twaalf graden Celsius ligt, stel ik mijn bewaarcomputer in. Aan de hand van de buitentemperatuur en relatieve luchtvochtigheid kan de computer de partij uien op het juiste moment ventileren. Daarbij houd ik zelf de uien goed in de gaten door het product regelmatig te controleren."

De Zeeuw: „Dit jaar zitten er veel zaadstengels in de uien. Gecombineerd met enkele rotte uien kan dat ►

"Hoe de uien zich tijdens de bewaring zullen houden, zal in januari blijken bij het afleveren."

Koos van Gastel, akkerbouwer in Dreischor (Zld.).

"Door ver afgestorven loof en een laat oogsttijdstip, zal de huidvastheid en kleur hier en daar te wensen over laten."

Luc Remijn, adviseur DLV Plant

Copyright foto

de bewaarbaarheid verslechteren. De ver afgestorven uien hebben een grotere kans op kaalheid en scheurhuidjes in de voet. Vooral bij zulke partijen vind ik het noodzakelijk om minstens één keer per week de hoop goed te controleren en zo nodig de instellingen van de bewaarcomputer aan te passen."

4 Wordt er nog steeds bezuinigd op het drogen?

Remijn: „Ja, dat gebeurt met de uienprijs van twee tot drie cent op dit moment zeker. De volledige kostprijs van een kilo uien inclusief de bewaring ligt op minimaal tien cent. Telers willen dus zo goedkoop mogelijk drogen, ventileren en bewaren. Afgelopen najaar is dat veelal gelukt door een lange droge veldperiode. Echter in de bewaring te weinig ventileren is niet verstandig, want dat gaat ten koste van de kwaliteit die je vooral in een markt met minder vraag wel moet hebben. Door onvoldoende drogen ontstaan natte uien met schimmel (Penicillium) in de kop."

Jonker: „Door de lage uienprijzen overweegt een enkeling te bezuinigen op het drogen van de uien. Vooral met een ver afgestorven product is dat niet verstandig. Voor een goede kwaliteit vergt het product dan juist extra alertheid. Maar het gros van de telers droogt en stookt naar behoefte van de partij. Over het algemeen is de kwaliteit van de uien daardoor goed."

Van Gastel: „Zelf bespaar ik zeker niet op het drogen van de uien. De kwaliteit komt bij mij op de eerste plaats. Ik heb al zoveel kosten gemaakt, dat ik niet wil besparen op de laatste kostenpost."

De Zeeuw: „Hoewel het met een lage prijs verleidelijk is, bezuinig ik daar zeker niet op. Vooral de eerste weken tijdens de bewaring let ik extra goed op of de uien droog genoeg zijn. Mijn uien zaten in de derde week van september binnen. Het was toen gunstig weer om met drogende lucht te kunnen ventileren. Met drogende lucht en kachels kreeg ik de buitenkant van de uien binnen een dag of vier droog. Het drogen van de halzen aan de binnenkant kost meer tijd. Daarom heb ik in de eerste acht weken van de bewaarperiode altijd minstens drie van de zeven ven-

tilatoren draaien. Wanneer de buitentemperatuur te laag is, zet ik 's nachts de kachels erbij aan. De temperatuur blijft zo op vijftien à zestien graden Celsius. Daarna laat ik de temperatuur geleidelijk zakken tot zeven à acht graden. Door de temperatuurdaling drogen de uien ook, want koelen is drogen."

5 Wat is de grootste misvatting over bewaring?

Remijn: „Dat er te veel gedroogd kan worden. Uien te veel drogen bestaat namelijk niet. Drogen met een te hoge temperatuur daarentegen kan wel. Vooral uien met een dunne nek kunnen bij een temperatuur van dertig graden Celsius te snel indrogen. Hierdoor snoert de nek van de ui te snel in, met als gevolg dat het vocht aan de binnenkant niet meer weg kan. Volledig afgestorven uien hebben een gevoeliger huid. Drogen met een temperatuur boven de 25 graden Celsius verhoogt de kans op kale uien."

Jonker: „Telers moeten niet hun bewaarcomputer standaard instellen en daar automatisch op vertrouwen, dat gebeurt nogal eens. Door de uienhoop regelmatig zelf te controleren en de instellingen zo nodig aan te passen, komen telers in het bewaar seizoen niet voor verrassingen te staan. Met de slechte bewaarbaarheid van vorig jaar was dat soms wel het geval."

Van Gastel: „Daarvoor zie ik te weinig andere partijen uien. Een teeltspecialist die wel veel verschillende partijen ziet, heeft daar beter zicht op dan ik."

De Zeeuw: „Een misvatting is dat met minder ventileren de kwaliteit van de uien ook op niveau blijft. Dat uit zich in te weinig ventileren. Daardoor kunnen er uien in de hoop gaan rotten. Als proef zet ik tijdens de bewaring een aantal uien in een kiembakje met compost bij de kachel. Daaraan kan ik zien of de MH-besputting tegen het kiemen van de uien goed geholpen heeft."

6 Welke gevaren onderschatten telers?

Remijn: „Het vocht dat een ui kan blijven afgeven in de bewaarperiode. Vooral bij kwaliteitsproblemen zoals bacterieaantasting en waterrot. Het standaard aantal ventilatie-uren met drogende buiten-

lucht ligt bij een nette partij op ongeveer dertig uur per week. Maar telers moeten het aantal ventilatie-uren wel aanpassen aan de staat van de partij."

Jonker: „Door de hevige wind en neerslag zijn op 10 en 11 juli veel uienpercelen gaan hangen en strijken. Daardoor was het erg lastig om het ideale tijdstip voor de MH-besputting te bepalen. Een deel van de percelen bleef na het strijken nog groen maar andere percelen stierven ineens snel af. Het is de vraag of de besputting in de snel afgestorven percelen wel goed geholpen heeft. Het advies is om bij tien procent gestreken loof en bij een bol-nek verhouding van 3:1 de besputting uit te voeren. Dit jaar is er vanwege snel afgestorven gewassen een verhoogde kans op spruitvorming tijdens de bewaarperiode. Telers moeten daardoor extra alert zijn en regelmatig op de box klimmen om de uien te controleren. Een goed hulpmiddel hierbij is om twintig tot dertig uien uit de partij te nemen en in een bakje gevuld met potgrond te leggen. Deze moet je daarna op kamertemperatuur zetten en de grond elke dag vochtig maken met water. Als de uien na twee weken nog geen worteltjes hebben gevormd, dan is de MH-besputting goed gelukt."

Van Gastel: „Het gevaar bestaat om te gauw op te houden met drogen. Hierdoor kan het product nat en vochtig worden waardoor allerlei schimmels kunnen ontstaan. Daarom klim ik in de hele bewaarperiode regelmatig op de box om de kwaliteit te controleren. Pas als ik zeker weet dat de uien droog genoeg zijn, ga ik minder drogen. Als de uien op de hoop niet meer rollen, weet ik dat ik ze droog genoeg zijn. Bij goed drogende lucht zet ik de ventilatoren dan nog geregeld een halve dag aan. De temperatuur laat ik geleidelijk zakken tot zes graden Celsius."

De Zeeuw: „Onderschatte gevaren zijn Fusariumproblemen in het groeiseizoen. Deze ontstaan vooral door een slechte structuur van de grond. Tijdens de bewaring versmeren de besmette uien de partij, waardoor er extra gedroogd moet worden. Door meer aandacht aan een goede structuur van de grond te besteden en de juiste rassen te kiezen, is er minder kans op een Fusariumbesmetting."■

Copyright foto

"Dit jaar is het erg belangrijk om de uien niet te scherp droog te draaien dus een iets hogere relatieve luchtvochtigheid aan te houden dan anders."

Jaap Jonker,
salesmanager De Groot en Slot.