



# DE PAPRIKATEELT DOORGELICHT

Op het Proefstation voor de Groenteteelt in Sint-Katelijne-Waver en het Proefcentrum Hoogstraten wordt intensief onderzoek naar de paprikateelt verricht. Zo becijferde men energiebesparende maatregelen rond het gebruik van meerdere schermen. Voor een aantal bedrijven maakte dit de beslissing om te investeren in een extra scherminstallatie makkelijker. – *Liesbet Van Herck, Proefstation voor de Groenteteelt*

Om je bedrijf goed te runnen, is het steeds belangrijker om op de hoogte te blijven van het onderzoek naar bepaalde teelten. Hoe sneller je de laatste ontwikkelingen van het onderzoek kent, hoe sneller je bepaalde toepassingen voor je bedrijf kan becijferen en eventueel toepassen. Dit kan leiden tot een lagere kost of een betere kwaliteit. Vermits het paprikagewas warmte- en vochtminnend is, worden de planten in serres geteeld. De jonge paprikaplanten worden rond de kerstperiode in de serre geplaatst bij een temperatuur van 20 °C en een relatieve vochtigheid die tot 85% of meer mag oplopen. Om de energiekosten te drukken, wordt in deze teelt steeds meer met dubbele beweegbare schermen gewerkt. Hierdoor kon in de voorbije koude

februarimaand veel energie worden bespaard. De eerste jonge vruchten (ook wel zetsel genoemd) worden begin februari aangehouden. Vier tot 6 weken

.....  
**Als we de verschillende paprikatypen met elkaar vergelijken, geven de geblokte paprika's de hoogste productie.**  
.....

later volgt het tweede zetsel, nadien volgen de zetsels elkaar sneller op. Tussen zetting en oogst is er een periode

van ongeveer 8 weken. Vermits de eerste zetsels elkaar niet snel opvolgen, is het productieverloop vooral in het begin van het oogstseizoen fluctuerend.

## **Geblokte paprika's in Vlaanderen**

In Vlaanderen worden hoofdzakelijk geblokte paprika's geteeld, die we als consument vooral kennen van de 'stoplichtverpakking': rode, oranje en groene paprika in een doorzichtige plastic folie verpakt. Rode paprika's (50%) vormen het hoofdaandeel van de geblokte paprika's, gevolgd door de gele en de groene paprika's (elk ongeveer 20%). Oranje-gekleurde paprika's of specialties worden minder geteeld. Op de Mechelse Veilingen en Veiling Hoogstraten zal dit jaar paprika geleverd worden die afkomstig is van

122 ha. In 2011 werd 37.804 ton op de 2 veilingen samen geleverd, met in de Mechelse Veilingen een middenprijs van 1,03 euro/kg.

Als we de verschillende paprikatypen met elkaar vergelijken, geven de geblokte paprika's de hoogste productie. Bij de hoofdkleuren hebben de groen geoogste rassen de hoogste opbrengst. Vermits de courante geblokte paprikarassen eerst groen gekleurd zijn en nadien doorkleuren naar rood, geel of oranje (afhankelijk van het planttype) – dit duurt ongeveer 10 dagen – ligt de productie van de doorgekleurde rassen iets lager. Specialties – gaande van zoete puntpaprika's tot pepertjes – hebben een productie die een derde tot twee derde minder kan zijn dan de geblokte paprika's. Deze types vragen meestal ook meer arbeid tijdens de oogst.

### Werkgroep Paprika

Het onderzoeksschema op het Proefstation voor de Groenteteelt en het Proefcentrum Hoogstraten wordt jaarlijks vastgelegd in een werkgroep Paprika. Die bestaat voornamelijk uit paprikatelers en vertegenwoordigers van onderzoeksinstituten, veilingen en de overheid. Tijdens een jaarlijkse bijeenkomst worden de voorbije onderzoeksresultaten gedetailleerd besproken en stelt men nieuwe onderzoekssitens voor die meestal in het volgende teeltjaar worden uitgevoerd. Sommige nieuwe items vragen meer diepgaand onderzoek, waardoor we met andere instellingen samen naar oplossingen zoeken. Een mooi voorbeeld hiervan is het fusariumonderzoek, waarvoor een project werd aangevraagd bij het agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie (IWT). Onderzoeksthema's die jaarlijks aan bod komen, zijn het rassenonderzoek, teelttechnische proeven (substraatvergelijkingen, koordaanbindsystemen ...), bemesting (druppelwater met hogere voedingswaarde, bepaalde meststoffen toedienen ...), ziekten en plagen (stengelverbreeding aan de wortelbasis, binnenrot ...) energie (schermgebruik ...) en afvalbeheer (biologisch afbreekbare touwen).

### Rassenonderzoek

Elk jaar bieden zaadfirma's nieuwe geblokte paprikarassen aan. De rassen die de grootste kans hebben om op de Belgische markt door te breken, worden op de werkgroep Paprika uitgekozen en het komende teeltjaar op de proefstations aangeplant. Dit onderzoek wordt sterk ondersteund door de Gemeenschappelijke Marktordening – Europese Unie en de Logistieke en Administratieve Veilingasso-

ciatie (LAVA), de overkoepelende coöperatie van 6 groente- en fruitveilingen in België. De nieuwe rassen van de hoofdkleuren rood, geel en groen worden jaarlijks op de proefstations in proef aangelegd. Daarbij wordt elke hoofdkleur in een andere serre geplaatst, wat een optimale klimaatsturing mogelijk maakt. In de rassenvergelijking wordt steeds een standaardras als vergelijking mee in proef genomen. De rassen worden maandelijks gescreend op gewastype, vruchtvorm, vruchtkwaliteit en houdbaarheid, productie en sortering.

.....

### Verschillende soorten fusarium veroorzaken binnenrotsymptomen, maar zijn ook verschillend in pathogeniteit.

.....



Traditionele geblokte rode paprika's.

Naast deze frequente maandelijke beoordelingen voert het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) driemaal per jaar instrumentele testen uit. Tijdens de zomer beoordeelt een consumentenpanel ook de smaak van de rassen op het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG). Resultaten van dit onderzoek verschijnen in het vakblad *Proeftuinnieuws* en de websites van de onderzoeksinstituten. Op basis van al deze cijfers samen maken we het de paprikateler gemakkelijker om zijn jaarlijkse rassenkeuze te maken.

### Inwendig vruchtrot

Naar aanleiding van de vraag op de werkgroep Paprika naar extra onderzoek rond binnenrot werden onderzoeksinstituten gecontacteerd en werd er gekozen om een IWT-project aan te vragen. Het indienen van zo'n project leek ons de enige manier om de uitdaging ten gronde aan te gaan en maatregelen ter voorkoming en beheersing van het probleem te verkrijgen. Door de prangende vraag werden – voordat het IWT-project van start ging – meerdere onderzoeken naar binnenrot uitgevoerd. Dit gebeurde door de proefstations, de Katholieke Hogeschool Kempen (KHK) en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO). Deze voorkennis werd frequent op de werkgroep Paprika besproken en werd ook in *Proeftuinnieuws* gepubliceerd. Op 1 november 2010 ging het IWT-project 'Beheersing van binnenrot (*Fusarium spp.*) in paprika' van start. Tijdens het eerste teeltjaar (2011) bleek dat verschillende soorten fusarium de binnenrotsymptomen veroorzaken, maar ook verschillend zijn in pathogeniteit. Daarnaast werd ook het infectieproces in kaart gebracht.

### Energiebesparing door schermgebruik

De paprikateelt is een warmteminnende teelt die daardoor ook veel energie vraagt. Onderzoeksresultaten van voorgaande jaren deden het gebruik van schermen toenemen. Indien de hoogte van de serre het toelaat, worden steeds meer dubbel beweegbare schermen geïnstalleerd (zie foto p. 48). Vooral in de koude winterperiode worden de scherminstallaties ten volle benut. In de voorbije koude februari maand werd het scherm enkel bij hoge instraling geopend.

### Vruchtkwaliteit in de keten

De kwaliteitsproblemen die zich eind 2010 voordeden, stimuleerden de onderzoekers van de proefstations om dit ten gronde aan te pakken en zo de Flandriakwaliteit te kunnen blijven garanderen. Daarom willen de proefstations samen met het VCBT een IWT-LA-traject (LA staat voor landbouw) uitvoeren: 'Kwaliteit van paprika in de keten: van producent tot eindbestemming'. In dit traject willen we de vruchtkwaliteit op elke plaats van de keten in kaart brengen. Zo willen we inzicht verwerven in de mogelijke knelpunten en acties ondernemen om die in de toekomst te vermijden, zodat de Flandriakwaliteit onberispelijk blijft. ■