



Natte kanalen voor betere aardappelen

Bevochtigingsinstallaties hebben in de Nederlandse bewaarplaatsen nooit echt opgang gemaakt. Ze zijn prijzig en de buitenlucht is hier lang niet zo droog als daar waar de techniek vandaan komt. Loonbewaarder Loed van Sambeek heeft goede ervaringen met een goedkope variant: hij laat een laagje water in de kanalen lopen.

Geen aardappelen telen, maar ze wel bewaren. Voor Loed van Sambeek uit Bladel (NB) is het de normaalste zaak van de wereld. Naast loonspuiter is hij namelijk loonbewaarder voor Lamb Weston. Gedurende de wintermaanden past hij op partijen die de verwerker elders af land heeft aangekocht en verzorgt het in- en uitschuren ervan. „Het is zo gegroeid”, zegt Van Sambeek, gevraagd naar de bijzondere opzet van zijn

bedrijf. Vanuit het ouderlijk akkerbouwbedrijf begon hij als zzp'er met loonspuiten, voor boeren in de omgeving. Gedurende het groeiseizoen had hij daar al gauw zijn handen vol aan. Het bewaren van aardappelen voor derden paste echter prima in zijn arbeidsfilm. Op die manier kon hij zijn bewaarfaciliteiten blijven benutten. Dat dat wederzijds goed bevalt, blijkt uit het feit dat Van Sambeek de capaciteit van lieverlee heeft uitgebreid naar

de huidige 9.500 ton. Tot vijf jaar geleden kwam er vooral Russet Burbank in de schuur. Ook dit jaar heeft hij nog een cel van het ras. De rest van de loodsen zitten vol Innovators en Bintjes.

Vocht aanvoeren

Sinds drie jaar experimenteert Van Sambeek met een opmerkelijke bewaarstechniek.

Loed van Sambeek teelt geen aardappelen, maar is als loonbewaarder actief voor Lamb Weston. „Ik vind dat bewaren veel tijd en aandacht kost.“

Om indroging en vooral drukplekken te beperken zet hij namelijk een laagje water in de ondergrondse luchtkanalen. Dit moet de ingaande lucht bevochtigen, zodat de aardappelen minder vocht verliezen bij het koelen of verversen van de lucht. Het is een eenvoudige variant op de bevochtigingstechnieken die in landen met een landklimaat gebruikelijk zijn. Van Sambeek: „Enkele jaren geleden was er iemand van Lamb Weston Canada op bezoek, om de bewaring van Russet Burbanks te optimaliseren. Naar aanleiding daarvan zijn er proeven gedaan met vernevelaars. Dat werkte niet goed. De druppels waren te grof, waardoor het product nat sloeg. Het systeem met lamellen, dat in Noord-Amerika gebruikt wordt, zal vermoedelijk wel werken, maar dat is te duur. Toen hebben we gezegd: waarom proberen we het niet gewoon met natte kanalen? Er zijn meer telers die het doen en het kan geen kwaad om het eens te proberen.“

Relatieve vochtigheid meten

Van Sambeek paste de techniek tot dusver vooral toe in de mechanische koeling. Daarin liggen de aardappelen voor de lange bewaring. Aan het begin van de bewaarperiode houdt hij de kanalen droog. Eerst moet het vrije vocht uit de hoop. Daarna kan het bevochtigen beginnen, mits er geen sprake is van rot. Maar meestal gaan er nog wel enige weken tot maanden overheen, voordat hij begint. „Ik laat er pas water in als de relatieve vochtigheid (RV) in de kanalen onder de 90 procent zakt. Boven die waarde heeft het volgens mij weinig zin.“ Eind november mat hij voor het eerst een RV onder de 90, onder een partij Innovator van de klei die begin oktober is ingeschuurd. In de kanalen heeft hij water gelaten. Hij gebruikt nooit veel water: een laagje van 1, hooguit 2 centimeter. De reden hiervoor is dat hij de kanalen voor het gassen weer enigszins droog

wil hebben, omdat kiemremmingmiddelen zich beter hechten in een wat droger milieu. Na het gassen legt hij opnieuw de waterslang in het kanaal. Omdat het beton poreus is, trekt het water ook in de zijwanden. Op die manier wordt het uitwisselingsoppervlak met de langstromende lucht verder vergroot. „Bij de lamellentechniek wordt de lucht door een wand met een honingraatstructuur geblazen. Dat is ook om het uitwisselingsoppervlak zo groot mogelijk te maken.“

Mooie partijen

De grote vraag is natuurlijk: werkt het? „Dat is heel moeilijk om te zeggen, omdat ik geen echte testopstelling heb“, vertelt Van Sambeek. „Maar ik heb de indruk van wel. Ik heb mooie partijen afgeleverd met nauwelijks drukplekken. De RV-metingen leveren wel enig bewijs. Een paar weken geleden zakte de RV in de kanalen, bij extern draaien, tot beneden de 90 procent. Sinds ik er water in heb gelaten komt hij niet meer onder de 93 procent uit. Het is heel simpel: als je lucht met een RV van 88 inlaat en je blaast het met 90-95 procent RV naar buiten, dan geven de aardappelen vocht af. Toch zal het niet altijd zin hebben. Veel hangt van het weer af. Bij periodes met schraal weer helpt het wel; heb je een vochtig voorjaar, dan zal het effect gering zijn. En ook vroeg in het bewaarseizoen, als de temperatuur van de partij bijvoorbeeld nog rond de 15 graden zit, dan zal het je niet lukken om de RV op peil te brengen. Warme lucht kan veel meer vocht bevatten. Maar bij 7 graden hoeft er maar een klein beetje vocht bij om de RV net even dat zetje te geven.“

Kritiek

Ondanks de goede ervaringen durfde Van Sambeek het vorig jaar niet altijd aan om water in de schuur te laten. Dat had te maken met kwaliteitsproblemen. „Je zoekt toch

een kritisch punt op. Als je rot of glas in de partij hebt, moet je zoveel mogelijk vocht afvoeren en zeker niet water gaan inlaten. In mijn situatie is dat best spannend, want ik weet niet precies wat ik inschuur. Dat is het nadeel als je ze zelf niet geteeld hebt. Maar ook bij een gave partij vraag ik me regelmatig af: is hij droog genoeg? Houdt ie het? Ik doe mee aan het praktijknetwerk Slim Bewaren. Daarin wordt geprobeerd om met minder energieverbruik, en dus minder ventilatie-uren, te bewaren. Op zich een goed streven, maar als ik het niet helemaal vertrouw, blaas ik toch liever wat meer lucht door de partij dan minder.“

Fijnregelen

Om grip op de zaak te houden inspecteert Van Sambeek dagelijks de aardappelen en houdt hij de verrichtingen van de bewaarcomputer nauwlettend in de gaten. Aan het fijnregelen besteedt hij veel tijd. „Zodra het weer verandert, zul je ook aan de instellingen moeten sleutelen. Ik controleer de computer twee keer per dag.“ De computer ziet hij puur als hulpmiddel: handig om niet uit je bed te hoeven als hij kan beginnen met draaien. Maar op de ingebouwde programma's leunt hij niet sterk. De combinatie met mechanische koeling bevalt hem het best. Daarmee kan hij het temperatuursverloop heel strak houden. Vanaf het eind van de wondhelingsperiode laat hij de temperatuur heel geleidelijk teruglopen tot de aardappelen rond Sinterklaas op hun eindtemperatuur zitten. „Daar houd je ze rustig mee. Of de eindtemperatuur nou 6,5, 7 of 7,5 graden is, maakt niet zo veel uit. Zolang je de temperatuur maar mooi constant kunt houden.“ Telers die hun partijen lang in de steek laten, snapt hij niet. „Ik vind dat bewaren veel tijd en aandacht kost. Goed telen is één. Bewaren is minstens zo belangrijk. Ze zitten vaak langer in de schuur dan dat ze in de grond zitten.“ ■



Bedrijfsgegevens

Loed van Sambeek uit Bladel (NB) is behalve loonspuiter ook loonbewaarder. Hij bewaart aardappelen voor Lamb Weston. Behalve erop passen zorgt hij voor het in- en uitschuren en heeft hij de mogelijkheid ze te sorteren. Op zijn eigen bedrijf heeft Van Sambeek 9.500 ton aan opslagcapaciteit en daar huurt hij nog eens 2.500 ton bij. Soms gebeurt het dat een cel twee keer in een seizoen wordt volgereden. In de zomer verhuurt Van Sambeek zichzelf met de spuit. Tot zijn klantenkring behoren veehouders, akkerbouwers en boomkwekers. De grootste piek is het spuiten tegen onkruid in maïs. In maart is hij een paar weken druk met kalk strooien.

