



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN no.94

DECEMBER 1969

BEWAARPROEVEN MET SCHONE VAN BOSKOOP

door ir.N.STENVERS

Voor het derde achtereenvolgende jaar werden bewaarproeven genomen met het ras Schone van Boskoop. De proefopzet was daarbij dezelfde als in het seizoen 1967-1968 (zie Bulletin no. 70).

Begin maart werd de bewaring beëindigd en het fruit gesorteerd. Na de sortering werd het gave fruit nog een week bij kamertemperatuur gezet om de houdbaarheid na de opslag te toetsen en vervolgens opnieuw gesorteerd.

De uitkomsten van deze bewaarproef en die van de voorgaanden zijn in de volgende tabel opgenomen. Het percentage gave vruchten van de tweede sortering is tussen haakjes vermeld.

Percentage gave Schone van Boskoop appels na het beëindigen van de opslag en na een week staan bij kamertemperatuur (). Opslagtemperatuur 3-4°C.

CO ₂ - O ₂ %	1967		1968		1969	
	partij 1	partij 2	partij 1	partij 2	partij 1	partij 2
0 - 3	96 (89)	85 (68)	86 (77)	91 (86)	89 (70)	74 (57)
3 - 3	<u>96 (92)</u>	<u>89 (86)</u>	<u>90 (85)</u>	<u>93 (88)</u>	<u>93 (70)</u>	<u>76 (62)</u>
0 - 9	70 (15)	55 (22)	67 (19)	79 (16)	84 (43)	58 (22)
3 - 9	89 (66)	78 (67)	67 (48)	73 (63)	89 (74)	67 (48)
0 - 21	53 (0)	86 (64)*	67 (19)	67 (11)	72 (31)	50 (16)

* 50 dagen eerder geruimd.

412671

De uitval werd veroorzaakt door schimmelaantasting (rot) en scald. Dit laatste ontwikkelde zich vooral tijdens de week nabewaring bij kamertemperatuur. In de objecten 0% CO₂ - 9% O₂ en 3% CO₂ - 9% O₂ kwam een lichte bruinverkleuring van het vrucht-
vlees rond het klokhuis voor. In alle objecten werd lichte tot ernstige scaldontwikkeling waargenomen, met uitzondering van het object 3% CO₂ - 3% O₂.

Opslag in laatstgenoemde atmosfeer gaf over de drie proefjaren de beste uitkomsten. Voor de CA-bewaring van Schone van Boskoop wordt daarom geadviseerd deze lucht-
samenstelling toe te passen.