

STICHTING
SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-5351

BULLETIN No. 52

MAART 1967

BEWARING VAN AUGURKEN
door Ir. N. Stenvers

In de praktijk worden voor de bewaring van augurken temperaturen gebruikt tussen 0 en 12°C. In het praktijkadvies no. 5 van het Sprenger Instituut wordt 12°C als de beste bewaartemperatuur voor augurken vermeld.

Ter controle zijn in 1966 bewaarproeven genomen met kas- en vollegrondsaugurken. Hierbij werden de augurken 6 dagen opgeslagen en wel dusdanig, dat begonnen werd met een opslagperiode van 1-3 dagen bij 1°C, 5°C of 9°C en gedurende de resterende tijd al dan niet met een tussentemperatuur van 12°C bij 19°C. Tenslotte werd een object gedurende 5 dagen bij 12°C bewaard en 1 dag bij 19°C als afsluiting, en één object constant (= 6 dagen) bij 19°C.

Uit deze proeven kwam duidelijk naar voren dat:

- kasaugurken beter houdbaar zijn dan vollegrondsaugurken;
- één dag opslag bij 1°C al veel uitval veroorzaakt door toename van rotontwikkeling;
- 3 dagen bij 5°C en 9°C nog vrij goede uitkomsten geeft;
- constante opslag bij 19°C een te snelle aflevering geeft;
- opslag bij 12°C de beste uitkomsten geeft.

In andere proeven is onderzocht, of stikstofkoeling voordelen heeft boven de gebruikelijke mechanische koeling. Bij het gebruik van stikstof zou bovendien het voordeel worden verkregen van een atmosfeer met weinig zuurstof, waardoor de afleving van de augurken nog verder zou worden vertraagd.

Uit de proeven konden de volgende conclusies worden getrokken:

- opslag in een stikstofatmosfeer van ± 98% gedurende langere tijd (6 dagen) veroorzaakt meer uitval door rot dan opslag in een normale luchtsamenstelling;
- stikstofbewaring lijkt niet geschikt om de houdbaarheid van augurken te verbeteren.

448422

Resumerende kan worden vastgesteld dat:

- kasaugurken in de proeven van 1966 een betere bewaarkwaliteit hebben gehad dan vollegronduaugurken;
- de stikstofatmosfeer bij de bewaring van augurken geen verbetering van de kwaliteit geeft in vergelijking met de conventionele methode van gekoelde opslag;
- de beste bewaartemperatuur voor augurken 12°C is.