

5-7



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN no. 102

SEPTEMBER 1970

BEWAARPROEVEN MET GOLDEN DELICIOUS

door ir. N. STENVERS

Voor de vijfde achtereenvolgende maal werden in het seizoen 1969-1970 bewaarproeven met het appelras Golden Delicious genomen. Het programma was gelijk aan dat van het voorgaande seizoen (zie bulletin 92).

In afwijking met vorige jaren werden de appels niet direct na uitslag maar na een week bij kamertemperatuur te hebben gestaan gesorteerd. Er werd dus slechts één sortering verricht. De inzet vond plaats op 28 oktober 1969 en de uitslag op 14 mei 1970.

Percentage gave Golden Delicious appels na het beëindigen van de opslag en na een week staan bij kamertemperatuur.

CO ₂ -O ₂ %	Herkomst 1	Herkomst 2
3 - 3	90	84
6 - 3	91	92
9 - 3	93	95
6 - 15	42	51
9 - 12	76	69
0 - 21*	2	1

* geruimd op 28 april

402286

De meeste uitval werd weer veroorzaakt door het optreden van bruinverkleuring van de schil. Evenals in de voorgaande jaren werd dit verschijnsel het minst in de objecten 3-3, 6-3 en 9-3 waargenomen.

Bij herkomst 2 is het 9-3 object duidelijk iets beter dan 3-3 (verschil van 11%) en iets beter dan 6-3 (verschil van 3%). Bij herkomst 1 is de rangorde gelijk aan die van herkomst 2, maar met kleinere verschillen.

De beide ongescrubde CA-objecten (6-15 en 9-12) geven de meeste uitval met 9-12 duidelijk als de beste van de twee.

Gezien de resultaten lijkt het erop, dat het optreden van 'bruin' onderdrukt wordt door een hoge CO₂- en een lage O₂-concentratie in de bewaaratmosfeer.

Uit de proeven van de laatste jaren blijkt duidelijk dat de beste bewaaratmosfeer voor Golden Delicious ligt in het gebied van 3-9% CO₂ en 3% O₂.