



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 35

MAART 1966

BRUINVERKLEURING VAN GOLDEN DELICIOUS

door Ir. W. S. Duvekot

Bij Golden Delicious appels komt in de laatste maanden van de opslag vaak een bruine schilverkleuring voor die de handelswaarde van de vruchten sterk vermindert. De oorzaak van deze verkleuring is niet bekend. Wel wordt verondersteld dat de herkomst van de vruchten en de bewaaromstandigheden een rol kunnen spelen.

Teneinde hierover gegevens te krijgen werden 11 partijen van 300 kg appels volgens drie bewaarmethodes opgeslagen t. w. :

1. Gescrubde gasbewaring met loog (NaOH) als absorptiemiddel, 0 - 3% CO₂ en 3 - 5% O₂.
2. Gescrubde gasbewaring met kalk (Ca(OH)₂) als absorptiemiddel, 0 - 3% CO₂ en 3 - 5% O₂.
3. Gewone gasbewaring, 9% CO₂ en 12% O₂.

Van de objecten 1 en 2 moest de bewaring op 1 maart reeds beëindigd worden, van object 3 op 19 april. De sortering leverde op die data de volgende gemiddelde uitkomsten op. (in procenten van het begin gewicht)

object	sorteer- datum	gaaf	bruin	stek en rot	gloeosporium	gewichtsverlies
1	1/3	39,5	49,0	3,5	4,6	3,4
2	1/3	54,5	31,8	2,2	7,9	3,6
3	19/4	66,8	19,0	2,8	7,3	4,1

Zowel wat het percentage gaaf fruit als wat de bruinverkleuring betreft gaf de gewone gasbewaring (3) de beste uitkomsten.

Wel moet hierbij worden opgemerkt dat er grote verschillen tussen de partijen en de objecten voorkwamen. De gemiddelden, die bovendien van één seizoen afkomstig zijn, moeten daarom met grote reserve worden beschouwd.

De verschillende herkomsten leverden zeer uiteenlopende uitkomsten, maar hierbij kwamen de cijfers uit de drie beproefde opslagmethoden te weinig met elkaar overeen om een conclusie te kunnen trekken.

Medewerker: J. B. van de Plasse

450644