SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN No. 59 AUGUSTUS 1967

BESTRIJDING VAN SCALD OP GOUDREINETTEN

door Drs. O. L. Staden

Bij laboratoriumproeven was gebleken dat men bij Goudreinetten het optreden van de bewaarziekte scald zeer aanzienlijk kan beperken door het fruit te behandelen met een lecithine-pimaricine emulsie. Hierbij dient de lecithine als een soort film (coating) om de appel; de pimaricine, als antimycoticum, houdt het ontstaan van de schimmelpluis in toom. In het seizoen 1966-1967 werd nagegaan of dezelfde resultaten verkregen kunnen worden onder praktijkomstandigheden.

Op de veiling Z.H.E. te Rotterdam werd door een particulier 14.000 kg Goudreinetten, die op 6, 7 en 10 oktober waren geplukt, voor de proef ter beschikking gesteld. Deze partij werd als volgt opgesplitst:

3.000 kg bleef onbehandeld en werd controle;

11.000 kg werd gedompeld in een bad van een wasmachine. De concentratie van de emulsie in dit bad bedroeg 2% lecithine-pimaricine.

Daarna onderging deze 11.000 kg fruit de volgende behandelingen:

bij partij A, groot 3.000 kg, werden de appels bij de opvoerrollen afgehaald;

bij partij B, groot 3.000 kg, werden de appels na het passeren van de borstels bij de tussentransportband afgehaald;

partij C, groot 5.000 kg, onderging alle verdere behandelingen van de sorteermachine tot en met de sortering toe.

Alle behandelingen vonden op 14 oktober plaats. Bewaring bij 4,5°C.

Na 87 dagen opslag moest de controle wegens het vele scald worden geruimd. Er werden toen eveneens van partij A en B 15 kisten en van partij C 20 kisten uit de koelcel gehaald. Het fruit kon 3 dagen uitzieken bij hogere temperaturen, waarna sortering volgde samen met 15 kisten van de controle. De sorteergegevens hiervan zijn in onderstaande tabel weergegeven.

444194

Sorteeruitkomsten na 87 dagen bewaring in aantalpercentages.

partij	% gaaf	% stek + rot	% scald	opmerking
A (lec. + pim.)	96	1	3	groener; schil strak
B (lec. + pim.)	95	1	4	" om de
C (lec. + pim.)	96	1	3	" vrucht
controle	55	2	43	geler

Het in de koelcel gebleven behandelde fruit stond nog 47 dagen langer dan de onbehandelde vruchten in het koelhuis, dus in totaal 87 + 47 = 134 dagen en wel samen met speciaal continu bij 4, 5°C gehouden 10 kisten controle appels ter vergelijking. De sortering van deze monsters gaf de volgende resultaten.

Sortering na 134 dagen bewaring in aantalpercentages.

partij	% gaaf	% stek + rot	% scald	opmerking
A (lec. + pim.)	43	4	53	hfdz. licht scald
B (lec. + pim.)	37	5	58	" " "
C (lec. + pim.)	38	7	55	" " "
controle	4	8	88	zeer ernstig scald

CONCLUSIE

1. Ook onder praktijkomstandigheden blijkt de toepassing van lecithine-pimaricine goed te voldoen.
2. Behandelde vruchten kunnen langer bewaard worden.
3. Het passeren van een sorteermachine doet geen afbreuk aan de over de appels uitgespreide lecithinefilm.
4. Niet alleen scald werd beperkt (na 87 dagen van 43% tot 3% teruggebracht en na 134 dagen van 88% tot ± 55%), in lichte mate ook het optreden van stek en rot (de behandelde vruchten hadden een lichtere graad van aantasting) waardoor het totaal aantal gave appels na 87 dagen werd gebracht van 55% tot 96% en na 134 dagen van 4% tot ± 39%.

Hoewel geen cijfers gegeven zijn, willen wij toch niet onvermeld laten dat men op iets lagere gewichtsverliezen bij het behandelde fruit kan rekenen.

Medewerkers: M. Witmondt en W. Maas.