



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 38

MEI 1966

KLEINVERPAKKING VAN ASPERGES

door Ir. N. Stenvers

De kwaliteit van verse asperges kan sterk te lijden hebben van roodkleuren en indrogen van de stengel. Het roodkleuren kan bestreden worden door het produkt in water te dompelen. Het indrogen, dat rimpelen, bruinverkleuring van de stengel en vermindering van de kookkwaliteit tot gevolg heeft, kan tegengegaan worden door opslag en uitstalling bij hoge luchtvochtigheid. Kunststoffen kunnen ons hierbij behulpzaam zijn.

In polyetheen-zakken en in krimpfolie verpakte asperges werden vergeleken met het niet verpakte produkt. De krimpfolieverpakking heeft het voordeel dat het optreden van condens aan de binnenzijde van het materiaal grotendeels wordt voorkomen. Beide verpakkingsmaterialen hadden een dikte van 0,02 mm en tevens een lage waterdampdoorlatendheid. Onderstaande tabel geeft een overzicht van de houdbaarheid in dagen bij verschillende opslagomstandigheden.

Houdbaarheid van asperges in dagen

Verpakkingswijze	koelcel	koelvitrine	ongekoelde vitrine
	5°C - 90% r. v.	10°C - 60% r. v.	20°C - 50% r. v.
zakken, geperf. p. e.*	4 - 5	1 - 2	1
wikkels, ongep. krimpfolie	4 - 5	2 - 3	1
niet verpakt	3	1	< 1

* 8 perf., 5 mm Ø

De kwaliteitsachteruitgang van de, in de koelcel opgeslagen, verpakte asperges verliep zeer geleidelijk; de niet verpakte gingen na 3 dagen snel achteruit.

463184

De gewichtsverliezen na 3 dagen opslag waren als volgt:
Gewichtsverlies in % na 3 dagen opslag

Verpakkingswijze	koelcel	koelvitrine	ongekoelde vitrine
zakken, geperf. p.e.	0,15	0,6	0,9
wikkels, ongep. krimpfolie	0,03	0,3	0,4
niet verpakt	5,6	11,5	20,2

Tevens werd de invloed van het al of niet in water dompelen op het verpakte produkt nagegaan. Niet gedompelde asperges verkleurden snel (rose-)rood en werden onaantrekkelijk. De roodkleuring werd door de verpakking niet tegengegaan. Bij in water gedompelde asperges trad nagenoeg geen roodkleuring op. Hierbij werden echter zure exemplaren aangetroffen. Om zuur worden te voorkomen is het vooral voor het te verpakken produkt van belang dat het dompelen op de juiste wijze wordt uitgevoerd. Dit dient in vers stromend water van omstreeks 10°C te geschieden gedurende ten hoogste 12 uur.