



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-19013*

BULLETIN 130

JULI 1974

Ir. E. STEINBUCH en W. ROL CONSERVENWAARDE VAN ROZIJNERWTEN IN HET DOPSTADIUM

In vergelijking met het kapucijnerras Imposant werd in 1972 het rozijnerwterras Cebeco 61.258-65,1 in verschillende rijpheidsstadia geoogst en geconserveerd tot blikconserven. Hiermede werd een goed resultaat bereikt. In 1973 werd dit onderzoek voortgezet met het rozijnerwterras Gastro, waarbij dezelfde werkwijze werd toegepast als bij het kapucijnerras Imposant (zie bulletin 129). Het oogsten had plaats bij Tm-waarden van 103 tot 244.

In tabel 1 zijn de gegevens van het verse produkt samengevat.

Tabel 1 - Gegevens van rozijnerwtten, geoogst in het dopstadium (Gastro)

Oogst- datum	Opbrengst ton/ha	Tm- waarde	Chemische samenstelling		Grootte-sorteringen				
			in %		in %				
			AIS	dr. st.	I	II	III	IV	V
3 juli	3,6	117	16,2	22,7	14	21	31	31	3
5 juli	4,6	143	19,4	26,1	8	16	29	39	8
7 juli	5,1	175	22,7	29,0	3	9	24	51	13
9 juli	5,7	207	27,5	33,7	1	6	19	54	20

De opbrengsten zijn ongeveer even groot als die van het kapucijnerras Imposant. Ook de AIS- en droge stofgehalten komen overeen. Het suikergehalte daalde tijdens de periode van onderzoek van 4,2 tot 3%. Ook bij dit ras behoren de meeste erwten tot de sorteringen III en IV (10,2 - 12 mm).

Van het gesteriliseerde produkt werden de consistentie en de eigenschappen van de opgiel bepaald. De voor een sensorische beoordeling in aanmerking komende rozijnerwtten, al of niet gesorteerd, werden vijf maanden na conservering gekeurd met medewerking van vertegenwoordigers uit de industrie.

De resultaten en gegevens zijn samengevat in tabel 2.

354107

Tabel 2 - Eigenschappen en sensorische beoordeling van gesteriliseerde rozijnerwten (Gastro)

Oogst- datum	Sorte- ring	Tm- waarde	Opgiet helder- heid	Vis- cosi- teit	Chem., samenst. in %		Sensorische beoordeling	
					AIS	d.s.	totaal indruk	opmerkingen
3 juli	N.G.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	g - zg	
	III	17	1,0	8,5	13,3	17,2	g - zg	
	IV	21	1,0	9,6	15,1	19,2	g - zg	
5 juli	N.G.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	m - g	melig
	III	25	0,9	9,6	16,4	19,5	g - zg	
	IV	29	0,8	11,6	18,9	21,9	m	sm.i.fl., melig, schil+cotylen i.h.
7 juli	N.G.	33	0,5	19,0	20,8	23,8	z.m.	kl.m-g; zeer melig
	III	26	0,9	13,0	21,9	25,0	g - zg	
	IV	32	0,6	23,3	23,5	25,9	m	sm.i.fl.; melig; schil+cotylen i.h.
9 juli	N.G.	33	0,5	n.b.	21,3	24,5	onvold.	kl.m.; sm.i.fl.; zeer melig; cotylen i.h.
	III	30	0,4	21,6	21,6	24,7	m - g	melig; cotylen i.h.
	IV	33	0,5	39,0	23,8	26,0	z.m.	sm.i.fl.; schil en cotylen i.h.

zg = zeer goed

g = goed

m = matig

N.G. = niet gesorteerd

n.b. = niet bepaald

sm = smaak

i.fl. = iets flauw

i.h. = iets hard

Het rozijnerwteras Gastro vertoont reeds bij een Tm-waarde van ca. 140 tekenen van meligheid, de smaak valt tegen en de schil en de cotylen beginnen hard te worden. Dit betekent dat voor een goede kwaliteit van het geconserveerde produkt in een jonger stadium zal moeten worden geoogst, dit gaat zonder twijfel gepaard met opbrengst-deriving.

Als gevolg van deze risico's verdient het kapucijnerras Imposant vooralsnog de voorkeur.

Medewerkers: S.G.ZAAIJER en J.E.A.SLOOTMAN