



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 4

SEPTEMBER 1964

BEWAARTEMPERATUUR VAN JONATHAN
door Mej. Drs. A. C. van Schreven

De uitval in de Jonathan wordt veroorzaakt door bederf, spot en rot. Bederf neemt toe naarmate de bewaar temperatuur lager is. Spot en rot daarentegen verergeren bij een hogere temperatuur; bovendien leven de vruchten dan ook sneller af. Voor de temperatuur moet daarom een middenweg gezocht worden.

In 1962 en 1963 zijn bewaarproeven opgezet bij 6, 4 en 2°C. Ook werd onderzocht of een geleidelijke daling van de temperatuur: een maand 6°C, een maand 4°C en verder 2°C, een gunstige uitwerking had.

Bovendien werd in 1963 het effect van een geleidelijke temperatuurverhoging: een maand 2°C, een maand 4°C en verder 6°C nagegaan. De opslag vond plaats in een gascel en in een koelcel, waarbij de helft van de koelcelvruchten ter bestrijding van spot vooraf in een 1½% lecithine-oplossing werd gedompeld.

De gemiddelden van de resultaten worden in de volgende tabel weergegeven.

Percentage gaaf, bederf en spot na bewaring bij verschillende temperaturen

	BEWAARTEMPERATUUR								
	6°C		4°C		2°C		6-4-2°C		2-4-6°C
	1962	1963	1962	1963	1962	1963	1962	1963	1963
K gaaf	53	68	66	73	49	35	70	70	53
L gaaf	72	84	72	82	54	38	76	79	54
G gaaf	80	87	78	75	24	10	44	62	42
K bederf	1,5	0,7	14	2,3	33	52	4	4,4	27
L bederf	1	0,6	12,5	5,2	33,5	57	4,5	9,5	36
G bederf	3,5	1,0	8	16	74	84	47	30	53
K spot	25	17	7	13	14	6,5	13,5	17	11
L spot	1,5	0,9	0,5	0,7	0,5	0,1	1,5	0,4	0,8
G spot	0	0	0	0	0	0	0	0	0

K = koelhuisbewaring

L = koelhuisbewaring, appels gedompeld in lecithine

G = gasbewaring

478462

Een geleidelijke temperatuurdaling leverde, vergeleken bij 4°C, in 1962 in het koelhuis meer gave vruchten, maar in 1963 niet. Bij gasbewaring was deze temperatuurbehandeling steeds nadelig. Een lecithine-behandeling had een hoger percentage gave vruchten tot gevolg, voornamelijk door het bijna geheel achterwege blijven van spotontwikkeling. Om oppervlakkige schimmelvorming op de vruchten te voorkomen moet aan de lecithine-oplossing een fungicide worden toegevoegd.

Smaakproeven hebben uitgewezen, dat bewaring bij lage temperatuur de smaak nadelig beïnvloedt.

Aangeraden wordt de Jonathan in het koelhuis gemiddeld bij 4°C te bewaren en in de gasbewaring bij 5°C.

Medewerker: P. W. Roeven