



GECOMBINEERD BEWAREN VAN TOMATEN EN KOMKOMMERS
door Ir. W. S. Duvékot

Met het doel de reacties van groentesoorten onderling na te gaan is onderzocht in hoeverre een gecombineerde bewaring van tomaten en komkommers mogelijk is. In het bijzonder is daarbij gelet op de kleurenontwikkeling.

Hiertoe werden geventileerde potten met 12 oranje (rijpe) tomaten en 4 of 5 groene komkommers 9 dagen geplaatst bij temperaturen van resp. 10, 15 en 19°C. Vanaf de 7de dag werd bij de twee hoogste temperaturen geelverkleuring van de komkommers waargenomen.

Beoordeling van groene komkommers na 9 dagen gecombineerde opslag met rijpe tomaten

opslag temp. °C	aantal kommers	kleur	consistentie	smaak
10	4	normaal	begin van zacht	normaal
15	5	3 geel 2 iets geel	idem	idem
19	5	5 geel	zacht	zuur

Bij 19°C werd ook een pot met 5 komkommers zonder tomaten bewaard. Deze behielden hun kleur en werden niet zacht.

Het geel worden van groene komkommers wordt toegeschreven aan ethyleenproductie door de rijpe tomaten. Een poging om dit in deze proef aan te tonen door binding van het ethyleen in een kaliumpermanganaatoplossing gaf geen positieve uitslag.

De tomaten kregen onder de genoemde omstandigheden alle beschimmelde kroontjes en bij de hoogste temperatuur (19°C) was reeds een aantal vruchten tot rotting overgegaan.

Uit deze proef is gebleken, dat een gecombineerde bewaring met rijpe tomaten het zacht worden van komkommers in de hand werkt, ongeacht de temperatuur. De gele verkleuring treedt vooral bij hogere temperaturen op.

Het is mogelijk dat een gecombineerde bewaring van enkele dagen nog geen nadelige gevolgen heeft, maar hierover zijn nog geen gegevens bekend.