



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 22

SEPTEMBER 1965

HET UITSORTEREN VAN HOLLE TOMATEN

door Ir. N. Stenvers

Vooral in tomaten van vroege teelten komen veel holle vruchten voor. Deze worden bij het sorteren door de teler op het oog uitgezocht. Hierbij blijven echter altijd een aantal holle vruchten onopgemerkt en dit geeft aanleiding tot klachten bij de afnemers.

Om deze reden is gezocht naar een snelle, betrouwbare, niet destructieve methode om holle tomaten van de andere te scheiden.

Omdat er tussen beide groepen een verschil in s.g. bestaat, is het mogelijk door dompeling in een vloeistof met een bepaald s.g. een scheiding te maken tussen holle (drijvende) en goede (zinkende) tomaten. Het onderzoek werd gedaan met 1285 tomaten, waarvan er 326 (d. i. 25,4%) "hol" waren. Van de beproefde vloeistoffen voldeed alcohol met een s.g. van 0,95, mede i. v. m. smaakbeïnvloeding, het beste.

Van de tomaten die in deze vloeistof bleven drijven, bleek 96,5% "hol" te zijn, van de vruchten die zonken was 94,8% niet "hol". Het s.g. van de alcohol verloopt op den duur iets, doch mag niet hoger worden dan 0,96. Daardoor neemt het aantal "zinkers" iets af, hetgeen tot gevolg heeft dat er nog minder holle vruchten tussen de goede achterblijven.

Vanzelfsprekend hebben andere vloeistoffen met een s.g. van 0,95 een zelfde scheidend vermogen.