



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING  
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 40

JUNI 1966

VOCHTVERLIES VAN APPELS NA DE OOGST  
door Ir. F. H. Fockens

Een van de oorzaken van kwaliteitsvermindering van appels tijdens bewaring is het uitdrogen van de vruchten. Dit uit zich in een verlies aan gewicht, een vermindering van de diameter, een verslapping van de vrucht en zelfs rimpelen van de schil. Dit wordt veroorzaakt door de verdamping van vocht uit de appels.

Het grote vochtverlies, dat in de eerste weken na de oogst optreedt en dat soms wel 1 % van het totale gewicht van de appels kan bedragen, kan aanzienlijk worden beperkt door de appels onmiddellijk na de oogst zo snel mogelijk af te koelen.

Ter illustratie hiervan geven we de resultaten van een hiervoor uitgevoerde proef.

Tijdens opslag van de appels tussen de oogst en het begin van de koeling, in lucht van 15°C en 50 % relatieve vochtigheid (in boomgaard of nog niet gekoelde cel) bedroeg het gewichtsverlies 2 gram per kg in 24 uur.

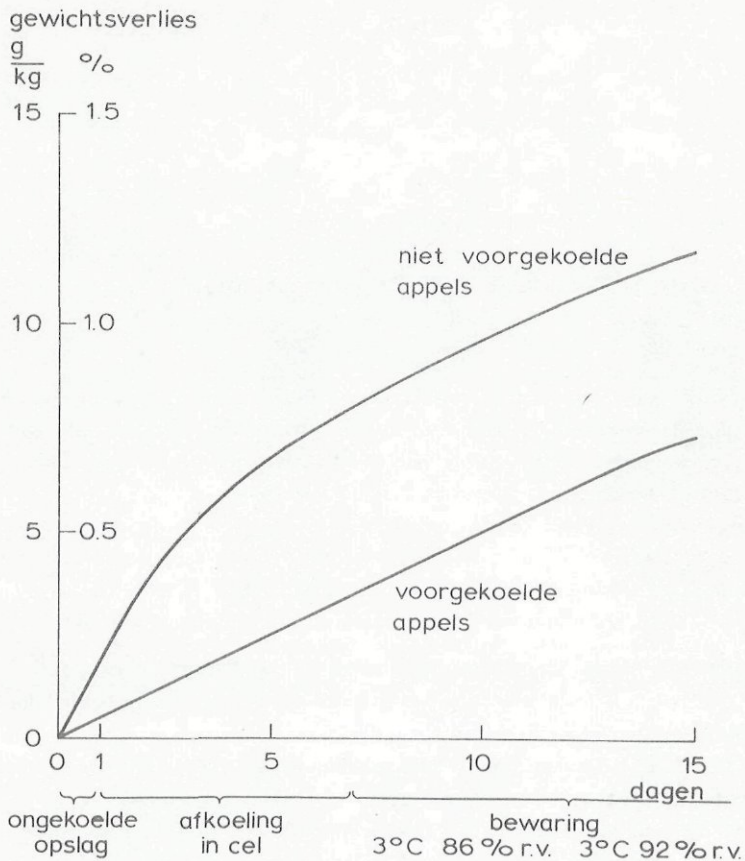
Tijdens afkoeling van de appels in een normale koelcel, waarbij de afkoeling tot bewaartemperatuur 6 dagen duurde, was het vochtverlies 6 gram per kg.

Voorkoelen van de appels onmiddellijk na de oogst in enkele uren tot bewaartemperatuur gaf geen meetbaar vochtverlies.

Tijdens bewaring van de appels, nadat ze waren afgekoeld, bedroeg het gewichtsverlies in lucht van 3°C en 86 % r.v. 0,5 gram per kg in 24 uur, in lucht van 3°C en 92 % r.v. 0,35 gram per kg in 24 uur.

In de figuur is dit nog eens weergegeven. Het betrof hier de rassen Schone en Boskoop en Laxton's Superb.

459245



### Conclusie

Elk oponthoud tussen het tijdstip van de oogst en het begin van de koeling is bijzonder schadelijk, wat betreft het vochtverlies.

Door de appels onmiddellijk na de oogst snel af te koelen, kan een gewichtsbesparing van tenminste 0,5 % bereikt worden.