



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN No. 74

MAART 1968

BEWAARVERLIEZEN VAN JAMES GRIEVE

door Drs. P. Greidanus

In seizoen 1967 werden drie partijen James Grieve van verschillende herkomsten gedurende 60 dagen opgeslagen in een koelcel bij 4-5°C.

De tussentijdse controles vonden plaats na 7 en 35 dagen. Hierbij werd o. a. het percentage krimp en gewichtsverlies nagegaan.

Tabel 1. Gemiddeld percentage krimp en gewichtsverlies in procenten.

bewaarduur	krimp*)		gew. verlies
	1 mm	2 mm	
7 dagen	17,0	-	0,6
35 dagen	30,0	0,5	2,2
60 dagen	50,0	5,0	3,5

*) gewichtsprocenten per mm Ø.

Deze cijfers kunnen gezien worden als vrij constante gegevens. Aan de hand hiervan kunnen de bewaarverliezen, die ontstaan door krimp en gewichtsverlies, worden berekend.

Tabel 2. Berekening van de bewaarverliezen ten gevolge van krimp en gewichtsverlies van 1000 kg.

maat- klasse	inzet		waarde bij inzet	na 7 d.	na 35 d.	na 60 d.
	kg	prijs				
> 80 mm	170	f 0,27	f 46,75	f 44,60	f 42,35	f 38,64
75-80 "	300	f 0,30	" 90,00	" 87,42	" 84,30	" 79,65
70-75 "	350	" 0,32	" 112,00	" 112,96	" 112,47	" 113,54
65-70 "	180	" 0,27	" 48,60	" 49,22	" 49,19	" 50,27
< 65 "	-	" 0,20	-	" 1,02	" 1,86	" 3,60
tot. waarde			f 297,35	f 295,22	f 290,17	f 285,70
verlies in %				0,6	2,4	3,9

431918

De prijzen per maatklasse zijn een gemiddelde van de aanvoerprijzen in het seizoen 1967/'68.

De bewaarverliezen die ontstaan anders dan door krimp en gewichtsverlies zijn veel minder constant. We kunnen deze verliezen onderscheiden in verliezen door bederf (rot, stek, zacht) en kwaliteitsachteruitgang (stip, slap, etc.).

Ten behoeve van de uitbetaling van een bewaarpool dienen de gegevens van tabel 2 nog aangevuld te worden met ervaringscijfers betreffende deze verliezen, die sterk afhankelijk zijn van aard en samenstelling van de partij.

Ter informatie vermelden we in tabel 3 en 4 de percentages stek, rot en zacht die in de proefpartijen voorkwamen.

Tabel 3. Percentage stek en rot per maatklasse.

	na 7 dagen			na 35 dagen			na 60 dagen		
	65-70	70-75	75-80	65-70	70-75	75-80	65-70	70-75	75-80
Partij I	-	-	-	0,2	-	0,5	1,0	1,4	2,1
III	-	-	-	0,3	0,2	0,2	1,7	2,0	0,7
III	-	0,3	0,2	0,9	2,1	4,0	2,1	7,3	8,1

Tabel 4. Percentage zacht per maatklasse.

	na 7 dagen			na 35 dagen			na 60 dagen		
	65-70	70-75	75-80	65-70	70-75	75-80	65-70	70-75	75-80
Partij I	-	-	-	0,1	-	0,2	2,9	7,9	20,3
II	-	-	-	0,4	0,3	3,2	3,0	6,4	19,2
III	-	-	-	-	-	-	5,5	12,8	22,7

Het percentage zacht ligt bij de grote vruchten aanmerkelijk hoger dan bij de kleinere.