



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 16

MAART 1965

GEWICHTSVERLIEZEN BIJ VOORVERPAKKING VAN GROENTE

door Drs. P. Greidanus

Bij veel groenten geeft een gewichtsverlies van 5% reeds een zichtbare kwaliteitsachteruitgang. Zowel door voorverpakking als door koeling kan deze uitdroging belangrijk verminderd worden.

Bij een uitgebreid kleinverpakkingsonderzoek zijn hierover gegevens verzameld. Als verpakkingsmaterialen werden daarbij gebruikt: polyetheen, polypropyleen, polystyreen, polyvinylchloride (p.v.c.), cellofaan L. S. A. T. en papieren zakken.

Reeds de geringe bescherming van een papieren zak gaf een reductie van het gewichtsverlies, maar met de kunststoffilms werden belangrijk betere resultaten verkregen. De volgende tabel geeft de gewichtsverliezen, die bij groente verpakt in consumenteneenheden van genoemde kunststoffen werden vastgesteld na opslag onder uiteenlopende omstandigheden in vergelijking met niet verpakte groente.

Gewichtsverliezen in procenten

Produkt	Niet verpakt				Verpakt			
	aantal dagen	5°C	10°C	20°C	aantal dagen	5°C	10°C	20°C
Asperges	3	5	11	20	3	0-0.5	< 1	0.5-1
Bloemkool	3	4	7-14	14-25	3	0-0.5	0.5-1.5	0.5-4
Komkommer	4	-	5	8	4	-	< 1	0.5-1.5
Rabarber stelen	2	3	7	13	4	0	0-0.5	0.5-1
Radijs met loof	2	6	25	31	4	0-0.5	0.5-2	0.5-2.5
Vollegrondssla 1)	3	9	17	21	3	3	8-9	7-11
Kassla 1)	3	-	-	-	3	2	10-12	13-17
Spinazie	4	-	-	-	4	< 1	0.5-5	0-7
Tomaten	4	-	1-1.5	2	4	-	< 1	0.5-1.5

1) Bij de verpakte sla werden de zakken niet gesloten.

Medewerker: J. de Maaker

Uitvoerige gegevens over voorverpakking van groente zijn opgenomen in overdruk no. 124 van het I. B. V. T.: Kleinverpakking van groente en fruit. Deze publikatie wordt toegesonden na storting van f 3,50 op gironummer 875467 van het I. B. V. T. te Wageningen. Op strookje vermelden voor overdruk no. 124.

474250