

STICHTING  
SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-5351

BULLETIN No. 51

MAART 1967

DE KWALITEIT VAN VERWERKTE KASAUGURKEN

door Ir. E. Steinbuch

De resultaten van het onderzoek in 1966 bevestigen de voorgaande gegevens dat met kasagurken een evengoed, zo niet beter, zoetzuurproduct is te verkrijgen dan met die van de volle grond. Daar de klachten van de industrie over de slechte kwaliteit van verwerkte kasagurken aanhouden, bestaat de mogelijkheid dat extreme teelt- en bewaaromstandigheden hierbij een rol kunnen spelen.

Teneinde hierover enig inzicht te verkrijgen werden de benodigde proeven ingezet. Bij de teelt van kasagurken zijn de volgende factoren van belang:

ouderdom van het gewas,  
temperatuur,  
vochtigheid.

In de volgende tabel blijkt de invloed van deze omstandigheden op het eindproduct.

Tabel. Beoordeling van kasagurken, ongeveer drie maanden na verwerking.

ouderdom v. h. gewas	watervoor- ziening	kastempe- ratuur	kwaliteit van het eindproduct		
			smaak	consistentie	kleur
jong	weinig	koel	goed	iets taai	iets afw.
"	normaal		zeer goed	zeer goed	goed
"	veel		goed	goed	iets afw.
"	weinig	warm	iets vreemd	iets zacht	afwijkend
"	normaal		" "	taai	"
"	veel		" "	iets taai	"
oud	weinig	koel	goed	iets taai	goed
"	normaal		goed	goed	goed
"	veel		goed	goed	goed

452913

Kort na de verwerking bleek de smaak van augurken van een oud gewas bitter te zijn, hetgeen na drie maanden nauwelijks meer was aan te tonen. Blijkbaar heeft droogte gedurende de teelt een ongunstige invloed op de consistentie van het verwerkte produkt; in de meeste gevallen is taaigheid het gevolg. Een gemiddeld hoge temperatuur (te weinig luchten van de kas?) heeft op de augurk, een zeer nadelig effect dat op verschillende manieren bij het eindpunt tot uiting komt: de kleur wordt onnatuurlijk donker olijfgroen, de vruchten worden taai of zacht en smaken iets vreemd. Overbemesting met stikstof blijkt geen duidelijke invloed te hebben.

Zoals te verwachten was, bleek de kwaliteit van het produkt bereid uit augurken, die enige tijd opgeslagen waren geweest (bij  $12^{\circ}\text{C}$ ), minder te zijn dan van direct na de oogst verwerkte augurken. Zowel bij kas- als vollegronds augurken kwam naar voren, dat na bewaring gedurende een week smaak en consistentie achteruit zijn gegaan.

Teneinde de augurken zo snel mogelijk op  $12^{\circ}\text{C}$  te brengen, werden ze gedurende korte tijd ( $\pm 1$  dag) bij een lagere temperatuur gekoeld. Naarmate de voorkeeltemperatuur lager was, bleken de consistentie en de kleur beter gehandhaafd ( $5^{\circ}\text{C}$  t. o. v.  $9^{\circ}\text{C}$ ) te blijven.

Met het oog op verdere verwerking zouden onder voorbehoud de volgende adviezen gegeven kunnen worden voor de teelt en behandeling van kasaugurken:

Zorg voor voldoende watervoorziening!

Voorkom hoge temperaturen in de kas!

Verwerk na de oogst de augurken zo snel mogelijk!

Sla de augurken op bij  $12^{\circ}\text{C}$  als direct verwerken niet mogelijk is.