



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN No. 63

SEPTEMBER 1967

BESTRIJDING VAN "BRUIN" OP GOLDEN DELICIOUS

door Drs. O. L. Staden

Elk jaar en wel in de laatste jaren in sterk toenemende mate verneemt men klachten over een bepaald soort verbruining van de schil bij Golden Delicious die betrekking hebben op een schil aantasting die niet tot de bewaarziekte scald gerekend kan worden. In zeer recente tijd hoort men vaak de vraag of hier iets met een lecithine-pimaricine-behandeling te doen valt, zoals ook mogelijk bleek tegen scald (vgl. Bull. no. 59) en tegen spot (vgl. Bull. no's 45 en 62).

In seizoen 1966-'67 werden 3 verschillende herkomsten Golden Delicious gedompeld in baden met de concentraties $1\frac{1}{2}\%$ en 2% lecithine-pimaricine emulsie. De proefresultaten zijn in onderstaande tabel weergegeven, na resp. 183 dagen (A), 143 dagen (B) en 202 dagen (C) bewaring bij 5°C in het koelhuis.

Percentage appels met bruine schil

behandeling	Golden Del. A	Golden Del. B	Golden Del. C
controle	8	99	44
$1\frac{1}{2}\%$ lec. + pim.	21	97	34
2 % lec. + pim.	21	95	30

We zien dat in één geval het ontstaan van "bruin" toenam. In een ander geval was er vrijwel geen beïnvloeding van de verkleuring waarte nemen en in het derde geval vond weliswaar een vermindering plaats, maar deze was onvoldoende.

Het blijkt dus dat een lecithine-pimaricinebehandeling van Golden Delicious geen oplossing biedt voor het verkleuringsprobleem van de schil. Deze zal naar alle waarschijnlijkheid gezocht moeten worden in gewijzigde bespuitingsschema's.

Hiermede wil niet gezegd worden dat een behandeling met lecithine-pimaricine op Golden Delicious zinloos is. De dompelmethode biedt bij dit ras de volgende perspectie - ven, waarbij $1\frac{1}{2}\%$ lec. + pim. voldoende is:

437960

1. Uiterlijk mooier fruit.
2. Vaak minder stek en rot (zo b. v. bij herkomst A van 11% teruggebracht tot 5%, bij herkomst C van 14% tot 3%). Hierbij is al het stek en rot gerekend inclusief Gloeosporiumrot.
3. Iets steviger fruit aan het einde van de bewaring.
4. Vaak minder gewichtsverliezen (b. v. controle A 6, 2%, behandeld A 5, 5%).

CONCLUSIE:

1. Het toepassen van een lecithine-pimaricinebehandeling met het doel de verbruining van de schil op Golden Delicious te bestrijden biedt géén perspectieven.
2. Het toepassen van een dergelijke behandeling om andere redenen van kwaliteitshandhaving (smaak, stevigheid, beperking van stek en rot) kan evenwel voordelen opleveren.