



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 2

AUGUSTUS 1964

LUCHTBEVOCHTIGING IN FRUITBEWAARPLAATSEN

door Ir. W. S. Duvékot

In twee achtereenvolgende jaren werd nagegaan of het bevochtigen van de lucht in een geventileerde fruitbewaarplaats tot betere bewaarresultaten leidde. Verondersteld werd, dat door een dergelijke werkwijze minder indroging zou optreden en dat de kwaliteit van het produkt beter gehandhaafd kon worden.

Het toedienen van water aan de ingevoerde lucht in de bewaarcel werd alleen toegepast als de relatieve vochtigheid van de lucht onder het gebied van 85-90% kwam teliggen. Ter vergelijking werd ook opgeslagen in een niet bevochtigde cel.

De proeven werden genomen met drie appelrassen t. w. Laxton's Superb, Jonathan en Golden Delicious.

De luchtbevochtiging had alleen het eerste jaar bij Jonathan een gunstige invloed op de kwaliteit van het bewaarde fruit. Bij de overige twee genoemde rassen in het eerste jaar en bij de drie rassen in het tweede jaar kwamen geen duidelijke verschillen voor.

De aantasting door Gloeïsporiumrot kwam in het eerste jaar bij Golden Delicious, opgeslagen in de bevochtigde cel, het duidelijkst naar voren. Het tweede jaar werden deze verschillen niet duidelijk waargenomen.

Een eventuele invloed van de standplaats in de cel of van de plaats in de stapel, kon niet worden vastgesteld.

Op grond van de uitkomsten van de beschreven proeven kan worden geconcludeerd, dat het resultaat van luchtbevochtiging in fruitbewaarplaatsen een wisselvallig karakter heeft en in het algemeen weinig zin heeft.