



# SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN No. 76

MEI 1968

## DE OORZAAK VAN KWALITEITSGEBREKEN BIJ ZOETZURE AUGURKEN door Ir. E. Steinbuch

De meeste klachten over de kwaliteit van zoetzure augurken betreffen de smaak (muf) ende consistentie (zacht, taai). In de bulletins no. 18 en 51 is reeds het één en ander medegedeeld over de resultaten van het onderzoek, dat ten doel heeft de oorzaken van deze kwaliteitsgebreken vast te stellen, vooral in verband met de produktie van kasaugurken.

Indien men zich houdt aan de voorschriften betreffende het gebruik van bestrijdingsmiddelen zijn in het algemeen geen smaakafwijkingen te verwachten. Alleen het middel lindaan kan in het eindprodukt een zodanige mufte smaak doen ontstaan, dat het vrijwel oneetbaar wordt. Daarom dient er op te worden toegezien, dat lindaan niet bij de kasteelt van augurken wordt toegepast.

Aangezien in Noord-Limburg augurken door de telers gewassen worden, is de invloed daarvan op de kwaliteit van het eindprodukt onderzocht (zie tabel).

Tabel. Invloed van het vooraf wassen en het daarna bij verschillende temperaturen opslaan van verse augurken op het optreden van een mufte smaak in het verwerkte produkt.

voorbehandeling	smaakbeoordeling van het produkt dat in verse toestand bewaard is bij:			
	niet bewaard	12°C	20°C	30°C
vers verwerkt	goed			
3 dagen bewaard		goed	iets minder fris van smaak	muf
gewassen en 3 dagen bewaard		iets muf	muf	muf

429063

Het blijkt dat wassen en het daarna enige tijd opslaan bij 12 tot 20°C van verse augurken een zeer schadelijke invloed heeft op de smaak. Na bewaring bij 30°C treedt dit verschijnsel ook op bij ongewassen augurken. De kwaliteit van het waswater en de wijze van wassen blijken vooralsnog geen duidelijke invloed te hebben. Dit wijst er op dat het geheel een kwestie is van het aanhangende vocht en dat dit gedurende de bewaring van de verse augurken aanleiding geeft tot een sterk verhoogde relatieve vochtigheid in de ruimten tussen de vruchten. Dit kan leiden tot een snelle ontwikkeling van micro-organismen en het optreden van smaak- en consistentie-afwijkingen na verwerking.

Het wassen van kasaugurken blijkt niet slechts overbodig, daar deze vrijwel niet vuil zijn, maar onder bepaalde omstandigheden bovendien schadelijk te zijn. Het aanvoeren van ongewassen augurken zal in ieder geval er toe kunnen bijdragen dat het optreden van een muffe smaak zal verminderen, vooral na verwerking door buitenlandse conservenfabrieken die ver verwijderd zijn (langdurige transporten!) van het produktiegebied.

Het niet meer wassen van augurken zal echter geen garantie kunnen geven voor het uitblijven van een muffe smaak. Ook door andere oorzaken kan de vochtigheid van de augurken immers worden verhoogd, zoals een hoge relatieve vochtigheid in de bewaar-ruimte en condensvorming door blootstelling aan een hogere temperatuur na koeling bij 0-5°C. Het is dus gewenst augurken te bewaren bij een wat lage relatieve vochtigheid condensvorming zoveel mogelijk tegen te gaan of te voorkomen.