



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN no. 85

MAART 1969

CA-BEWARING VAN GOLDEN DELICIOUS

door Ir.N.STENVERS

Gedurende drie opeenvolgende seizoenen - 1966, 1967 en 1968 - zijn opslagproeven genomen met Golden Delicious appels. De opslag duurde in de genoemde jaren resp. tot maart, april en mei. Daarbij zijn de uitkomsten van de bewaring bij verschillende gecontroleerde atmosferen met elkaar vergeleken.

Direct na de opslag werd gesorteerd en het percentage gave vruchten bepaald. Daarna werd van elke partij 20 of 30kg fruit bij kamertemperatuur gezet en na een week weer gesorteerd ter beoordeling van de houdbaarheid na de opslag.

In de tabel zijn de uitkomsten van de tweede sortering tussen haakjes geplaatst; deze percentages zijn betrokken op het oorspronkelijke gewicht.

Percentages gave Golden Delicious direct na uitslag en na een week staan bij kamertemperatuur (). Opslagtemperatuur 3-4°C.

CO ₂ -O ₂ %	1966	1967		1968	
		herk. 1	herk. 2	herk. 3	herk. 4
0 - 3	67 (46)	25 (17)	25 (14)	81 (40)	90 (84)
3 - 3	95 (92)	86 (77)	50 (36)	92 (63)	91 (86)
6 - 3	97 (87)	95 (87)	64 (49)	90 (65)	87 (82)
6 - 15	95 (92)	82 (75)	31 (19)	85 (82)*	80 (69)
9 - 12	95 (92)	85 (76)	27 (18)	86 (82)*	84 (71)
0 - 21	41 (nb)	60 (30)	47 (15)	80 (45)*	94 (86)*

* eerder geruimd dan de overige objecten in 1968.

42128

In 1968 werden de 0-21 objecten in verband met de waargenomen kwaliteitsachteruitgang reeds op 13 februari geruimd, en de 6-15 en 9-12 objecten van herkomst 3 op 20 maart. Deze uitkomsten bleven bij de verdere beoordeling buiten beschouwing.

Zoals uit de cijfers blijkt, gaf de opslag bij 6% CO₂-3% O₂ in drie van de vijf gevallen het hoogste percentage gave vruchten. Het verschil is vooral groot als de vruchten minder goed houdbaar zijn (herk. 2 in 1967). De atmosfeer 9% CO₂-12% O₂, die veel in CA-cellen voor Golden Delicious wordt aangehouden, gaf op een enkele uitzondering na steeds minder goede uitkomsten.

Opvallend is ook dat de gescrubde CA-bewaring bij 0% CO₂-3% O₂, op een uitzondering na (1968 herk. 4), slechte uitkomsten gaf. Vooral in de jaren 1967 en 1968 was de kwaliteitsachteruitgang te wijten aan de bekende bruinverkleuring van de schil. In mindere mate kwam er ook rot (Gloeosporium) voor.

Uit deze proeven kan worden geconcludeerd dat gescrubde CA-bewaring bij 6% CO₂-3% O₂ in vele gevallen voordeel kan opleveren.