

RODE BES, EEN GOED BEWAARD STUKJE FRUIT

Om in de winter en tijdens de feestdagen te kunnen genieten van rode bessen, wordt ongeveer een kwart van de jaarlijkse aanvoer in ULO-bewaring gezet. Deze bessen moeten van een zeer goede kwaliteit zijn om ze na bewaring in een uitstekende staat aan de consument te kunnen aanbieden. – *Irisa Bogaerts, pcfruit & Mieke Thoelen, BelOrta*

Vanaf eind april is het weer volop tijd voor de aanvoer van verse rode bessen. Deze eerste aanvoer is voornamelijk afkomstig van een forcerieteelt met Junifer, gevolgd door enkele vroege variëteiten onder tunnel en regenkap. Van juli tot augustus piekt de aanvoer van rode bessen, omdat het ras Rovada dan geplukt wordt. Het overaanbod aan kwaliteitsbessen dat op dat moment aanwezig is, wordt in bewaring gezet om in een latere periode tegen gunstige prijzen op de markt te brengen. Zo wordt jaarlijks 20 tot 25% van de totale hoeveelheid rode bessen die aan de

bloei regenkapjes opgetrokken opdat de bessen gespaard zouden blijven van onder meer zonnebrand en regenschade. Ook de kans op schimmelziekten, waarvan de sporen zich tijdens regenbuien verspreiden, neemt sterk af. Uit onderzoek blijkt voorts dat het inzetten van natte bessen 50 à 80% meer rot oplevert tijdens de bewaring. Zet dus best droge, onbeschadigde bessen in bewaring. Een strak spuitschema van bloei tot pluk, gericht op botrytis (vruchtrot) en meeldauw (witziekte), leidt eveneens tot een betere bewaring (figuur 1). Juist voor het

plukken wordt er vaak gekozen voor een behandeling met Signum (boscalid + pyraclostrobin) vanwege de lange nawerking en de korte wachttijd (3 dagen). Bij bessen die dienen voor onmiddellijke verkoop is het vaak voldoende om te spuiten tot na de bloei. Tijdens de rijping van de vruchten is het ook belangrijk op te letten voor infecties van *Drosophila suzukii*. Laboratoriumproeven bij pcfruit (afdeling Zoölogie) wijzen uit dat preventief behandelen met Tracer of Karate een werkingsgraad heeft tot 98%. Dit verhoogt eveneens de mogelijkheid op een

.....
Om een goede kwaliteit te verzekeren na bewaring moet je starten met een uitstekend product.
.....

veiling wordt aangeleverd, opgeslagen voor lange bewaring.

Richtlijnen voor bewaring

Om een goede kwaliteit te verzekeren na bewaring is het belangrijk om bij het inzetten in juli en augustus te starten met een 'uitstekend' product. Zo bestaan er enkele richtlijnen om deze kwaliteit te kunnen waarborgen.

Het ideale suikergehalte of brix is 11 à 12%. Dit gehalte moet aanwezig zijn in de volledige tros opdat er geen gradiënt in suikergehalte zou ontstaan. Dit hoge en egale suikergehalte beschermt de bessen tegen lage temperaturen doordat er minder snel ijs wordt gevormd. Hierdoor is een goede en lange bewaring bij een lagere temperatuur mogelijk. Onrijpe bessen in bewaring plaatsen levert vaak glazige en/of roze bessen op. Bessen voor bewaring worden best onder bescherming geteeld. Vaak worden na de



1 Om een goede kwaliteit te verzekeren moet je starten met een uitstekend product. 2 In de praktijk gebruikt men speciale hoezen met daarin de juiste verhouding aan gassen. 3 Die ULO-pallexen kan men bewaren in een gewone koelcel.

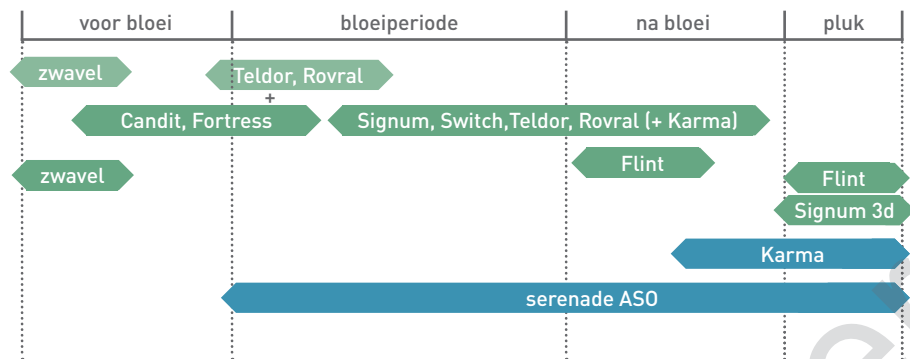
lange bewaring. Hiervoor is wel een goede opvolging nodig van *D. suzukii* in het perceel.

ULO-bewaring

ULO staat voor *ultra low oxygen*. Deze ruim 20 jaar oude en inmiddels veel toegepaste methode is een optimalisatie van de vroegere *controlled atmosphere* (CA) bewaring. Bij dit type bewaring wordt gebruik gemaakt van een lage temperatuur ($\pm 0,5$ °C) en een laag zuurstofgehalte ($\pm 3\%$), waardoor de rijping van het fruit wordt vertraagd. Een verhoogd

CO₂-gehalte voorkomt de ontwikkeling van botrytis en andere schimmels. Om uitdroging van de vruchten tegen te gaan, wordt een relatieve vochtigheid van 90-95% aangehouden. In de praktijk gebruikt men speciale hoezen waarmee de individuele paletten rode bessen worden ingepakt. In deze hoezen wordt een luchtdichte omgeving gecreëerd. Men brengt hierin de juiste verhouding aan gassen aan. Deze paletten worden in grote koelcellen bewaard en kunnen individueel worden verkocht als de prijs gunstig is.

ULO-bewaring wordt voor houtig kleinfruit onder meer toegepast op stekelbessen, zwarte, blauwe en rode bessen. Bij blauwe bessen dient de ULO-bewaring eerder als buffer. Blauwe bes wordt enkel geplukt in optimale condities, waardoor de aanvoer in pieken toekomt. Tijdens deze pieken worden blauwe bessen dan ook onmiddellijk in bewaring gezet. Men haalt ze eruit naargelang er vraag is. Zo blijven blauwe bessen slechts een beperkte tijd in bewaring (maximaal een drietal weken). De inzetperiode van rode bessen loopt van half juli tot half augustus. Afhankelijk van de kwaliteit van de vruchten voor en tijdens het bewaren worden ze er vanaf september (korte bewaring) tot eind februari (lange bewaring) weer uitgehaald en verkocht, met een piek tijdens de feestdagen. Bij de bewaring van rode bessen is het belangrijk dat er een kwaliteitsproduct geleverd wordt, opdat een lange bewaring mogelijk zou zijn. Strakke spuitschema's, overkappingen en de bepaling van het juiste pluktijdstip zijn cruciaal. ■



Figuur 1 Spuitschema tegen witziekte en vruchtrot voor rode bes onder regenkap - Bron: pcfruit