



© PATRICK DIELEMAN

## MT-BEWARING IS INTERESSANT VOOR THUISVERKOOP

Eind maart opende Simon Vervisch uit Boezinge zijn laatste MT-pallox met Elstar. We wilden wel eens zien hoe goed de appels de bewaring doorstonden. – Patrick Dieleman

We worden enthousiast ontvangen door Simon, die in gezelschap is van Adrien Buisson. Die is *export sales manager* van Janny MT, de producent van de MT-bewaarpalloxen. Simon vertelt dat zijn

fruitaanplanting volledig in functie staat van zijn goed uitgebouwde thuisverkoop. Naast appels en peren (Conference) teelt hij ook frambozen en rode bessen. Die laatste worden geperst. Het sap wordt

deels verkocht en deels bewaard in de diepvriezer, om er nadien confituur van te maken. Hij gebruikt al tien jaar MT-bewaring om nog laat in het bewaar seizoen fruit afkomstig van eigen teelt te kunnen aanbieden in zijn thuisverkoop.



© PATRICK DIELEMAN

### SIMON VERVISCH

Leeftijd: 28

Gemeente: Boezinge (leper)

Specialisatie: Appels, peren, rode bes, framboos, thuisverkoop

Ik kweek niet voor de groothandel.

### Mini-ULO

Het principe van de MT-bewaring beschreven we ook al in *Management&Techniek 9* van 2016. De bewaring gebeurt in vacuüm palloxen met in het deksel zes afsluitbare openingen met een semipermeabel membraan. Dat laat minder gemakkelijk zuurstof binnen in de kist dan het CO<sub>2</sub> naar buiten laat. Er vindt gasuitwisseling plaats tussen het fruit en de atmosfeer in de kist tot zich een evenwicht instelt tussen de gehalten aan zuurstof en CO<sub>2</sub>. Door het lage zuurstofgehalte vertraagt het metabolisme van het fruit, net als in een ULO-bewaring. Pitfruit kan hierdoor tot zeven maanden bewaard worden. Het voordeel van dit systeem is dat de MT-palloxen gewoon tussen de rest van het fruit in de koelcel kunnen staan.

### Ideaal voor thuisverkoop

“Dit is de perfecte oplossing voor fruitteilers die veel fruit thuis verkopen en zeker voor gemengde bedrijven”, vertelt Simon.

“Het laat je toe te kunnen gaan en staan waar je wil in je koelcel. Ik gebruik dit systeem ook voor mijn rode bessen.” Wat pitfruit betreft bewaart Simon vooral Elstar in zijn MT-palloxen. Zijn peren bewaart hij niet, omdat die een andere bewaartemperatuur vergen. Hij bewaart de Elstar bij 1,5 °C. Hij verkoopt eerst al zijn Elstar uit ULO-bewaring en valt pas nadien terug op de MT-palloxen. “Dankzij dit systeem ben ik in staat om in maart nog Elstar tegen een redelijke prijs aan te bieden aan mijn klanten. Op dat moment is er geen Elstar meer in de Belgische handel. Er is een publiek voor dat ras. Technisch gezien zou ik dit ook kunnen doen voor mijn Jonagold. Die is dan echter nog volop beschikbaar op de veiling, en daar kan ik dus onmogelijk dezelfde meerwaarde mee realiseren.”

Simon is wel zinnens om het rendement nog te verbeteren: “Nu plukken we rechtstreeks in de pallox op het veld. Ik overweeg om eerst in andere palloxen te plukken, te sorteren en alleen de grootste vruchten te bewaren in MT-boxen.”

Adrien rekent voor dat een MT-pallox zichzelf terugverdient in vijf jaar: “Een pallox kost – afhankelijk van de gekochte hoeveelheid en de daarmee gerelateerde transportkost – 360 tot 380 euro. Trekken we van 365 euro 50 euro af voor de houten pallox die we uitsparen, dan komen we voor vijf jaar op een kostprijs van 315/5 = 63 euro per jaar. Voor een pallox van 300 kg is dat dus 0,21 euro/kg/jaar. Belangrijk is ook dat het fruit door de 100% vochtigheid geen gewicht verliest, dit is een besparing van 7% in vergelijking met ULO-bewaring. Op 300 kg is dat 21 kg. Met een kleinhandelsprijs van 1,6 euro/kg komt dat op 33 euro of 0,11 euro per bewaarde kilo appels. Daardoor zakt de kostprijs tot 10 cent/kg, wat lager is dan de kostprijs van ULO-bewaring. Bovendien gaan de boxen minstens vijftien jaar mee.” Volgens Simon komt het er vooral op aan om de boxen goed te reinigen na gebruik zodat ze lang zouden meegaan. Ook de membranen proper houden is belangrijk. “Vlak na het openen is alles vochtig, net dan moet je voorzichtig zijn om de membranen niet te bevullen.”

### Moment van de waarheid

Vervolgens gaan we naar de laatste ongeopende MT-pallox in de koelcel. Adrien haalt een meettoestel boven, waarmee hij het gehalte aan CO<sub>2</sub> en zuurstof kan bepalen. “Voor de meeste hardfruitrassen ligt het optimum voor beide



1 Adrien meet 2,2% zuurstof en 4,3% CO<sub>2</sub> in de MT-pallox, mooi binnen de maatstaven dus. 2 Simon Vervisch ziet als groot voordeel van MT-bewaring dat hij tot laat in het voorjaar Elstar kan blijven aanbieden in zijn thuisverkoop.



## Een oplossing voor gemengde bedrijven en fruittelers die veel fruit thuis verkopen.

gassen tussen 1 en 5%”, legt hij uit. De atmosfeer in de koelcel blijkt iets meer dan 20% zuurstof en 0,1% CO<sub>2</sub> te bevatten. Nadien sluit hij de meter aan op een daartoe voorziene afsluitbare opening in de pallox. Hij meet 2,2% zuurstof en 4,3% CO<sub>2</sub>, mooi binnen de maatstaven dus.

“Voor sommige rassen, zoals Braeburn bij appels en Conference bij peren, moet het CO<sub>2</sub>-gehalte nul te zijn. Conference zou anders bruin worden binnenin. We voegen daarom bij gevoelige rassen een zak met gebluste landbouwkalk toe, die alle CO<sub>2</sub> opneemt.” Simon reageert dat hij dat ook gebruikt in zijn ULO-bewaring. Toen hij pas begon met de MT-bewaring kreeg hij veel ondersteuning van Janny MT. “Ze kwamen gedurende het bewaarseizoen een drietal keer de atmosfeer in de kisten controleren. Bijsturen gebeurt door kleppen te openen of te sluiten. Ondertussen kan ik er blind op vertrouwen dat alles in orde is. Ik open iedere week een drietal kisten, en kan daardoor ook volgen hoe de bewaring ver-

loopt.” In de geopende pallox vallen direct enkele rotte appels op. “Die zijn er altijd”, stelt Simon ons gerust. “Dat is het gevolg van beschadigingen tijdens het plukken.” Wat wel opvalt is dat de rotte appels geen andere appels hebben besmet. In tegenstelling met open bewaring kunnen de sporen zich niet verspreiden via de luchtcirculatie. De appels zien er na zeven maanden bewaren niet alleen nog goed uit, ze zijn ook nog voldoende knapperig. We hebben er een geproefd en die was lekker, echt lekker. ■

## HEEL WAT TOEPASSINGEN

MT-bewaring is niet alleen mogelijk met pit- en kleinfruit. Ook heel wat groenten kunnen zo bewaard worden. Janny werkte technische fiches uit waarop voor elk product is aangegeven bij welke temperatuur en hoelang je het kan bewaren. Ook geven zij aan hoeveel van de zes afsluitbare openingen met membranen je moet openen om de gepaste gasuitwisseling te bereiken.