



Korte tussenrapportage Pilot export verpakking Surinaamse groenten en de Surinaamse gekoelde keten

Project Surituin, Pakgroen

F. van de Geijn, A&F Wageningen, Nederland
G. del Prado, LVV Paramaribo, Suriname

SURITUIN

September 2007



Korte tussenrapportage Pilot export verpakking Surinaamse groenten en de Surinaamse gekoelde keten

Project Surituin, Pakgroen

F. van de Geijn, A&F Wageningen, Nederland
G. del Prado, LVV Paramaribo, Suriname

Colofon



Titel	Pilot exportverpakking Surinaamse groenten
Auteur(s)	A&F Wageningen: F. van de Geijn LVV Paramaribo: Mevr. G. Del Prado PPO Lelystad: K. van Wijk
A&F nummer	
ISBN-nummer	978-90-8585-137-0
Publicatiedatum	Januari 2007

Agrotechnology & Food Innovations B.V.
P.O. Box 17
NL-6700 AA Wageningen
Tel: +31 (0)317 475 024
E-mail: info.agrotechnologyandfood@wur.nl
Internet: www.agrotechnologyandfood.wur.nl

© Agrotechnology & Food Innovations B.V. versie 3, 03-11-2004.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, hetzij mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten of onvolkomenheden.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system of any nature, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher. The publisher does not accept any liability for inaccuracies in this report.



Het kwaliteitsmanagementsysteem van Agrotechnology & Food Innovations B.V. is gecertificeerd door SGS International Certification Services EESV op basis van ISO 9001:2000.

Tussenrapportage

Deze korte samenvatting dient als tussenrapportage voor Pakgroen 2007, onderdeel van Surituin. Evenals in voorgaande 2 jaren is de verpakkingsproef van vorig jaar, herhaald. Belangrijkste verschil is dat de proef uitgevoerd is met een gekoeld object waarbij de afkoeling in een gangbare koelcel plaats vind.

Producten

Als producten zijn als belangrijkste gewaardeerd Surinaams export product Sopropo, Kousenband en Oker gekozen. Sopropo en Kousenband zijn in eerdere jaren ook steeds als onderzoeksproduct gekozen. In vergelijking met vorig jaar is gekozen voor ook een optimalisatie van het voortraject. Dus vanuit exporteur-teler is vanaf oogstmoment alles gericht geweest op export kwaliteit. Dit is zondermeer in de productkwaliteit terug te vinden. Zeker bij de Sopropo. Bij Kousenband is de exportkwaliteit gangbaar geweest. Oker kan ook in handling nog verder geoptimaliseerd worden.

Verpakkingen

Als verpakkingen is gekozen voor een 3 varianten.

- De gangbare verpakking (een licht kartonnen doos met gewicht van 12-15 kg, voorzien van ventilatiegaten)
- De NL doos, zwaarder uitgevoerd, maar met inhoud van 5-7 kg.
- De PS doos verkregen in Suriname

De eerdere bevindingen met de PS doos worden ook dit jaar bevestigd. Zowel de gekoelde als ongekoelde Kousenband overleven de keten naar Nederland niet. Dit ondanks dat de Kousenband “droog” gekoeld is geworden. Het blijkt moeilijk de kousenband zelfs in de dichte PS verpakking condensarm de keten door te krijgen.



Gevolg is een verkleuring die binnen enkele dagen tot een enorme rot ontwikkeling leidt. De overige producten, zowel Oker als Sopropo houden zich in de PS verpakking prima.



Groot nadeel van deze verpakking is de hoge kostprijs en de lage kg per volume eenheid die naast gewicht in de vluchtkosten wordt verrekend. De toevoeging van een geïsoleerde doos lijkt in temperatuurbehoud wel effectief, maar komt in de kwaliteit onvoldoende duidelijk tot uiting.

De kleine exportdoos uit Nederland heeft zich prima gedragen. In vergelijking met de gangbare verpakking heeft deze zijn originele vorm beter behouden.



Gangbare dozen (vervormd)



NL export doos

De vervorming is ongeacht het product (Sopropo of Oker). De kousenband wordt standaard in een netzak geëxporteerd. Deze verpakkingsvorm heeft vooral nadelen door mechanische beschadiging en door vochtverlies. Exacte cijfers zijn nog niet uitgewerkt, maar tijdens de productbeoordeling zowel direct als na nabewaring wordt opgemerkt dat de kwaliteit van de “gekoelde kousenband” in de Nederlandse verpakking het beste is.

Oker kent in alle verpakkingen een vorm van zwart worden. Om dit probleem op te lossen dient de handling gedurende de gehele keten gericht te zijn op deze schade. Deze treedt namelijk vooral op door beweging. Zeker gekoeld product dient extra voorzichtig gehandeld te worden.



Oker met minimale beschadiging

Oker met veel zwart verkleuring

Afkoelobjecten

Door een aantal exporteurs wordt het belang van een gekoelde keten in het internationaal handelen inmiddels onderkent. Zelfs voor de binnenlandse handel wordt opgemerkt dat het koelen van product direct na oogst belangrijker wordt. De impact van het koelen op de kwaliteit in een Suriname – Nederland keten is groot maar verschilt van product tot product. Naast het afkoelen direct na oogst geeft het koelen in een koelcel duidelijk meer rust in de exportketen naar Nederland. Product kan immers een dag van tevoren worden geoogst, gesorteerd, verpakt en opgeslagen tot kort voor transport naar Zanderij. Helaas wordt hier de koelketen onderbroken. Door zowel de ongekoelde standplaats op Zanderij als een ongecontroleerde temperatuursituatie in het vliegtuig blijft temperatuur beheer zeer beperkt. Uiteindelijk komt het product wel kouder aan dan de ongekoelde producten, maar zeker niet alle producten laten dit in de uitstal als duidelijk betere kwaliteit zien.

Voorlopige conclusie

Als resultaat van deze export pilot kan worden gesteld dat de bewustwording van kwaliteit management in Suriname goed aan het ontwikkelen is bij de bekende voorlopers. Op locaties wordt voorzichtig stappen genomen voor een gekoelde en gecontroleerde keten.



Verwerkingsruimte proeflocatie (Gopal) met toegang tot koelcel

Hiernaast lijkt ook de aandacht voor teeltkwaliteit te verbeteren waardoor het uitgangspunt in kwaliteit zeker in deze pilot duidelijk beter was dan in de voorgaande. Vooral de Sopropo zijn in kwaliteit duidelijk beter en tonen zelfs na enkele dagen uitstal nog fris. Het zal in een kritische West Europese markt steeds belangrijker worden alle puntjes op de i te krijgen.

De verpakkingskeuze is zondermeer belangrijk. De Nederlandse importeur wil zeker in een professionele keten geen ingezakte dozen met beschadigd product. De oplossing ligt dan ook in het verzwaren van de doos en eventueel waxen van dozen in geval van een gekoelde keten. Dozen voorzien van gaten lijkt zelfs in een gekoelde situatie niet nodig. Weliswaar koelt de doos iets minder snel, maar ook de opwarming gebeurt langzamer. In deze pilot lijkt overall de Nederlandse doos van 5-7 kg het beste te volstaan. Alleen bij Sopropo is de wens voor een iets grotere doos.

Door importeur wordt terecht opgemerkt dat de 5-7 kg Nederlandse doos technisch wel voldoet (kwaliteitsbehoud, sterkte), maar in kosten al snel te duur zal zijn. Naast de hogere materiaal kosten zijn zeker ook de transportkosten door de colli toeslag hoger.