

[Home](#)[Nieuws](#)[Sectoren en Thema's](#)[Dossiers A - Z](#)[bioKennisbank](#)

Dossier

Bewaarrot bij pompoenen

Vooraf aan het eind van de bewaarperiode zijn veel pompoenen niet meer te verkopen door rot. Diverse schimmels zijn de oorzaak.



Rot is te beperken door een zorgvuldige oogst en bewaring. Warmwaterbehandeling lijkt alleen te helpen bij rassen die minder bewaarbaar zijn. Hieronder enkele tips en adviezen naast elkaar.

De twee belangrijkste bewaarziekten

- ***Didymella bryoniae*** (Mycosphaerella):

Deze schimmel kan zowel het gewas als de vruchten aantasten. Bij zware aantasting ontstaan op de vruchten gladde, glimmende gummy-achtige zwarte-bruine vlekken, die omringd worden door een gele zone. *Didymella* overleeft op gewasresten en in de grond. Infectie en verspreiding vinden plaats via water op het blad, ook bij koel weer. De vruchten worden geïnfecteerd als ze beschadigd zijn, zowel op het veld als bij de oogst.

Te verminderen/voorkomen door: vruchtwisseling minimaal 1 op 3; bij water geven zorgen dat het gewas zo min mogelijk nat wordt en zo kort mogelijk nat blijft. Vermijdt beschadiging bij oogst en bewaring. Ventileer het product na oogst goed droog.

- ***Fusarium*:**

Van *Fusarium* zijn vele soorten bekend die komkommerachtigen kunnen aantasten. Op pompoen kan het uiterlijk van de aantasting variëren per *Fusarium* soort. *Fusarium oxysporum* en *F. solani* veroorzaken witte aantasting aan de buitenkant op de vruchthuid. Sommige *Fusarium*soorten gaan over via het zaad, maar ze kunnen ook goed in de grond overleven. Veelal dringt de schimmel onder vochtige omstandigheden vanuit de grond via een zwakke plek in de vruchthuid binnen. Zo'n zwakke plek kan ontstaan op het ligvlak of door beschadigingen. Bij de oogst zijn deze vruchten op het oog gezond.

Te verminderen/voorkomen door: gebruik *Fusarium*vrij zaad; hanteer een vruchtwisseling van minimaal 1 op 3; vermijdt beschadiging bij oogst en bewaring; ventileer het product na de oogst goed droog; controleer partijen gedurende de bewaring regelmatig op aantasting; pas eventueel een warmwaterbehandeling toe.

Goed geteelde en gezonde partijen pompoen hebben vrijwel geen baat bij warmwaterbehandeling, zo blijkt uit een bewaarproef. Alleen bij mindere partijen of minder bewaarbare rassen kan warmwaterbehandeling het bewaarresultaat verbeteren.

Bewaring van pompoenen

Pompoen goed bewaren is een vak apart. De producten zijn te bewaren vanaf de oogst in augustus/september tot februari/maart. Maar zo lang lukt alleen als de teler zijn pompoenen vrij weet te houden van de verschillende bewaarziekten. Vooral in de laatste periode van de bewaring kunnen schimmels toeslaan en zijn veel pompoenen niet meer te verkopen door rot. De rassen en selecties die het meest bewaard worden zijn selecties van Uchiki Kuri (Oranje Zon) en het donkergroene ras Sweet Mama. Oranje Zon rassen en selecties daarvan zijn gemiddeld korter te bewaren dan het ras Sweet Mama.

Kernpublicaties

- [Bewaarrot bij pompoen beperken](#) (bioKennis bericht)
- [Pompoen voor verwerking](#) (bericht bioKennis)

Verwante publicaties

- [Pompoenen - biologische teelt: de teelt van A tot Z](#) (rapport Wageningen UR)

Kijk voor meer publicaties in de
bioKennisbank

Trefwoorden: rot, bewaarrot

Contact

Derk van Balen, Wageningen University & Research, derk.vanbalen@wur.nl

- > Projecten
- > Onderwijs
- > Bedrijfsnetwerken
- > Praktijknetwerken
- > Keten- en themagroepen
- > bioKennisberichten
- > Contact
- > Webmaster
- > Over ons
- > Disclaimer