



Kidspanel opnieuw getraind

Kinderen beleven smaak heel anders dan volwassenen. Daarom heeft ons smaakteam een nieuwe dienst voor bedrijven ontwikkeld: het Kidspanel. Wij doen al jaren smaakonderzoek voor bedrijven aan allerlei kasgroenten met panelen bestaande uit kopers van producten. Het betreffende panel bestaat uit kinderen uit groep 7 en 8 van een basisschool.

Onlangs zijn de nieuwe kinderen weer getraind. Voor dit panel werken we samen met scholen

die in en om de lessen aandacht willen geven aan gezonde voeding, smaak en welbevinden. Door integratie van een echte proeverij in de les krijgen de kinderen dus zowel theorie als een stukje praktijkbeleving van smaak.

Dit is echt onderzoek, maar het kost de docenten relatief weinig tijd. Het Kidspanel wordt ingezet om commerciële informatie over smaakvoorkeuren van deze doelgroep voor opdrachtgevers te vergaren. Hierin



verschilt dit panel niet van de andere panelen. Alleen de locatie is anders: het komt bij elkaar op een school en niet in het smaaklab in Bleiswijk.

KWIN 2010 Glastuinbouw geeft zorgelijke beeld rentabiliteit

Onlangs is de 21-ste editie KWIN, de Kwantitatieve Informatie voor de Glastuinbouw 2010, verschenen. KWIN is een begrip in de sector. Deze bundeling van kengetallen laten geen vrolijk beeld zien. Voor veel van de teelten geldt dat het bedrijfsresultaat momenteel negatief is.

Op bedrijfseconomisch gebied geeft KWIN inzicht in het reilen en zeilen in de Nederlandse

tuinbouw. Bij de groente is het meerjaarlijks gemiddelde van de prijzen van 75% van de gewassen gedaald. Bij de bloemen is bij de helft de prijs gedaald en een kwart gestegen. De potplanten kennen vooral gestegen prijzen sinds de vorige editie (2008).

De grondprijzen zijn ruim 25% gedaald en veel investeringen zijn goedkoper geworden. De slechte prijzen en hoge kosten resulteren

voor veel teelten in een negatief bedrijfsresultaat.

Het gebruik van een WKK geeft een gering voordeel, maar door het geringere verschil tussen de gaskosten en de opbrengst uit verkoop van elektriciteit is de WKK minder rendabel geworden. KWIN is te bestellen via www.glastuinbouw.wur.nl/NL

Lunchmeetings tijdens Tuinbouw Relatiedagen 2011

Na de succesvolle lunchmeetings tijdens Tuinbouw Relatiedagen Gorinchem 2010, zullen we ook tijdens de editie 2011 weer een aantal informatieve bijeenkomsten organiseren.

Op 15, 16 en 17 februari worden iedere dag drie lunchmeetings georganiseerd door Wageningen UR Glastuinbouw en partners.

In de bijeenkomst over workflow en logistiek wordt ingegaan op de winst die behaald kan worden op de arbeidsinzet door verschillende

opties van automatisering door te rekenen. In de meeting over CO₂ wordt vanuit de plantenfysiologie en de natuurkunde gekeken hoe het doseren van CO₂ is te optimaliseren. In de bijeenkomst over gewasbescherming zullen partijen vanuit diverse geledingen en belangen hun visie op de toekomst geven: moet de koers worden verlegd?

De lunchmeetings duren van 12 tot 13 uur, daarna vindt een gezamenlijke lunch plaats tot de beurs om 14 uur open gaat.



Aanmelden kan vanaf januari via de website www.glastuinbouw.wur.nl.

Bruine vlekjes bij gele courgettes sterk gekoppeld aan ras

Het ras heeft een groot effect op het optreden van donkere vlekjes net onder of in de vruchtschil van gele courgettes. Helaas zijn de hoog productieve rassen relatief gevoelig voor dit verschijnsel. Dit kwam naar voren in een onderzoek gefinancierd door het PT.

In gele courgettes komen regelmatig bruine vlekjes in de vruchtschil voor. Bij de oogst is er vaak nog niets te zien, maar binnen enkele dagen kunnen de gele vruchten er erg vlekkelig uitzien. Dit is uiteraard ongewenst. Naast het ras, is gezocht naar andere oorzaken.

De bruinverkleuring wordt waarschijnlijk veroorzaakt door oxidatie van polyfenolen in de vruchten. Een hoog gehalte aan anti-oxidanten zoals ascorbinezuur ofwel vitamine C, zou dit proces tegen kunnen gaan.



Bij de vroege glastelers met hetzelfde ras waren de onderlinge verschillen gering, waardoor het niet goed mogelijk was om relaties te leggen met de teeltomstandigheden. Later in het seizoen (half juni) waren er wel duidelijke verschillen tussen telers met een teelt in folie-tunnels of -kassen.

De bruine vlekjes zaten toen meer aan de op-

pervlakte. Voorzichtig oogsten, sorteren en inpakken bleek hierop van invloed. Een lage bewaartemperatuur gaf niet meer vlekjes, maar bewaring bij 10°C en lager veroorzaakte wel lage temperatuurbederf. Dit uitte zich in sterk ingevallen plekken tussen de ribben bij de nek en een geboobelde schil. Van bewaring bij rijpend fruit (ethyleen) of bij verschillende RV's kon geen duidelijk effect op de vlekjes worden aangetoond. Ook is er geen relatie gevonden tussen het gehalte aan hoofd- en spoorelementen in de vruchten en de gevoeligheid voor de vlekjes. Een dikkere vruchtschil leek gunstig in verband met het optreden van de vlekjes. Deze vruchten hadden bij langere bewaring ook minder last van ingedroogde nekken en uitstulpingen op de schil.