

Betere smaak biologische tafelaardappelen

Achtergrond

Biologische aardappel suggereren een goede smaak. Dat wordt niet altijd waargemaakt in het winkelschap.

Hoe kun je smaak beter borgen?

- Zorg voor goede uitgroei met OnderWaterGewicht (OWG) > 300
- Mijd slecht smakende rassen
- Telen op klei geeft gemiddeld betere smaak
- Bewaring bij 6°C, tot februari geen probleem

Let ook op rasverschillen in:

- Kookvastheid
- Grauwverkleuring
- Rasgevoeligheid op zoetheid
- Kleur na koken. Lichte kleur is in Nederland minder gewenst

Wat te doen?

- Bevorder uitgroei door goed voorkiemen, tijdig planten en grotere potersmaat
- Kies smaakrassen liefst met goede Phytophthora weerstand en passend bij de teeltlocatie
- Toets smaakniveau en OWG voor aflevering



Ras Agria (links) en Toluca (rechts): 2 normaal smakende rassen



Smaaktoets tafelaardappel

Meer informatie: biokennisbericht nr 31: Een betere smaak voor biologische tafelaardappel

Bioconnect initieert en begeleidt het onderzoek voor de biologische landbouw. Het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie financiert het onderzoek. Wageningen UR (University & Research centre) en Louis Bolk Instituut voeren het onderzoek uit.

Michaëla van Leeuwen

PPO-agv
Kees van Wijk
Kees.vanwijk@wur.nl