Weinig te verbeteren aan bewaring appelras Santana

Sector: Fruit

10-8-2011

In 2010 formuleerden fruittelers op basis van uitkomsten uit onderzoek en praktijkervaring twee onderzoeksvragen over de bewaring van Santana:

1. Blijft het kwaliteitsverlies bij permanent op 4°C bewaren beperkt en kunnen dan de problemen met het optreden van softscald vermeden worden?
2. Kan het tussentijds tijdelijk verhogen van het zuurstofgehalte bijdragen aan het vermijden van het optreden van inwendige gebreken?



Na onderzoek in het afgelopen bewaarseizoen bleek dat permanent bewaren op 4°C niet de voordelen opleverden waarop was gehoopt. Het advies blijft om gedurende 3-4 weken in te koelen rond 4°C om daarna de temperatuur (in stapjes) terug te brengen naar 1,5°C bij de CA-bewaring van Santana.

Het tussentijds openen van de cel (na 4 dagen weer op de gewenste 4% zuurstof) had geen duidelijk effect op het optreden van inwendige gebreken. Er was dus geen bevestiging van het idee dat tussentijds openen van een cel kan bijdragen aan het voorkomen van bewaarproblemen. Wel bleek dat het tussentijds openen in dit experiment vrijwel geen effect had op de hardheid van de bewaarde Santana. Dit gegeven is aardig om te weten wanneer i.v.m. gespreide levering een deel van de partij uit een cel gehaald moet worden. Het gedeeltelijk ruimen van een cel kan ook leiden tot een groter vochtverlies uit de appels die in de cel blijven staan.

Contact informatie: Frank Schoorl, PPO van Wageningen UR