

Bruine vlekjes bij gele courgettes afhankelijk van ras

21 dec 2010

Onderdeel: Wageningen UR Glastuinbouw

Het ras heeft een groot effect op het optreden van donkere vlekjes net onder of in de vruchtschil van gele courgettes. Hoog producerende rassen zijn relatief gevoelig zijn verschijnsel. Dit kwam naar voren in een onderzoek uitgevoerd door Wageningen UR Glastuinbouw en gefinancierd door het Productschap Tuinbouw.

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 in de handelskanalen er erg vlekkerig uitzien. Dit is uiteraard ongewenst. Naast het ras, is gezocht naar andere oorzaken.

Raseffect

In de verschillende bewaarproeven sprong het raseffect er steeds duidelijk uit. Via de keuze van het ras kan de teler dus grote invloed uitoefenen op de mate van optreden van de vlekjes. Bij de raskeuze spelen echter meer factoren een rol, zoals groei­kracht, productie, vrucht­vorm en –kleur.

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 teelten van gele courgettes in folietunnels of -kassen. De bruine vlekjes zaten toen meer aan de oppervlakte. Voorzichtig oogsten, sorteren en inpakken bleek hierop wel van invloed.

Bewaaromstandigheden

Een lage bewaartemperatuur gaf niet meer vlekjes, maar bewaring bij 10 °C en lager veroorzaakte wèl lage temperatuurbederf. Dit uitte zich in sterk ingevallen plekken tussen de ribben bij de nek en een gebobbelde schil. Er kon geen effect van bewaring bij rijpend fruit (ethyleen) of van verschillende luchtvochtigheden 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.

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.
