



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 26

NOVEMBER 1965

KWALITEITSBEOORDELING VAN BRUINKOKENDE TUINBONEN
door Ir. E. Steinbuch

In verband met de toenemende belangstelling van de conservenindustrie voor tuinbonen is enige jaren geleden reeds aandacht besteed aan het verband tussen de rijpheid van verse bonen ende kwaliteit van verwerking. Het bleek dat met het oog op de kwaliteit, tuinbonen voor het diepvriezen in een vroeger stadium moeten worden geoogst dan voor het steriliseren, in het algemeen resp. bij een tenderometerwaarde van ca. 135 en ca. 145. Kleinzadige rassen, zoals Mazagan, kunnen later worden geoogst dan grootzadige rassen.

Hoewel hardheid van tuinbonen een betrouwbaar criterium is voor het optimale oogst-tijdstip, is er tevens behoefte aan een objectieve kwaliteitsnorm, die ook voor het verwerkte produkt bruikbaar is. Hiermee zou men in twijfelgevallen achteraf kunnen vaststellen bij welke rijpheid de bonen zijn geoogst. Voor dit doel zijn gegevens over hardheid, bonengewicht en sortering minder bruikbaar.

Het bruinkokende ras Canner werd in een aantal opéénvolgende rijpheidsstadia verwerkt. Zowel in verse toestand als na steriliseren en diepvriezen werden de bonen geanalyseerd. De gegevens en resultaten van deze proef vindt men in de volgende tabel.

Tabel I - Canner

| oogst data | opbr. bonen t/ha | rendement % | mengmonster | | sortering % | | | kwaliteit | | opmerkingen |
|------------|------------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------|-------|---------------|-----------|-------------------------|
| | | | TM | droge stof | 15 | 15-19 | 19-23 | prod. in blik | diepvries | |
| 26/6 | 5,9 | 27,7 | 126 | 16,66 | 14,0 | | | z. g. | z. g. | optimaal voor diepvries |
| 26/6 | | | | | | 74,4 | | g. | g. | |
| 29/6 | 8,0 | 32,2 | 135 | 18,36 | | 50,9 | | g. | g. | optimaal voor blik |
| 29/6 | | | | | | | 45,3 | g. | m. | |
| 31/7 | 9,0 | 34,6 | 146 | 20,32 | | | 73,5 | g. | m. | |
| 7/7 | 10,1 | 37,1 | 178 | 23,22 | | | 80,1 | m. g. | z. m. | |
| 10/7 | 11,2 | 38,6 | 194 | 27,12 | | | 79,2 | m. | z. m. | |

464114

Deze proef bevestigt duidelijk dat voor diepvriezen eerder moet worden geoogst dan voor steriliseren.

Uitgaande van de kwaliteitsbeoordeling van de eerste en derde oogst kan men tot objectieve normen komen voor de kwaliteit van het eindprodukt, zoals in tabel II is samengevat.

Tabel II - Canner

| criteria | diepvriezen (richtwaarden) | inblikken (richtwaarden) |
|---|-------------------------------|-----------------------------|
| TM-waarde | 125 | 145 |
| droge stof: vers % | 16,6 | 20 |
| verwerkt % | 15 | 17 |
| A. I. S. : vers % | 10 | 14 |
| verwerkt % | 10 | 13 |
| sorteringsverhouding 15-19 mm/19-23 mm %/% | 75/10 | 22/73 |

Indien de in tabel II vermelde waarden voor droge stof en A. I. S. worden overschreden, zal dit waarschijnlijk samengaan met ernstige kwaliteitsvermindering. Bovendien zijn dit dan aanwijzingen dat de betreffende tuinbonen laat zijn geoogst.

De vermelde sorteringsverhoudingen gelden alleen voor het ras Canner. Bij de verschillende rassen kunnen deze waarden aanzienlijk uiteenlopen. De sortering hangt overigens ook af van het oogstjaar.