



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 18

APRIL 1965

IS DE KASAUGURK GESCHIKT VOOR VERWERKING TOT ZOETZUUR?

door Ir. E. Steinbuch

Naar aanleiding van opmerkingen uit de industrie over de te zachte consistentie van grove sorteringen augurken, die van kasteelt afkomstig zouden zijn, werd hiernaar in samenwerking met de proeftuin "Noord Limburg" te Venlo een onderzoek ingesteld. Gebruikt werden de rassen Levo en Hocus in de sorteringen C en/of D, die verwerkt werden tot zoetzuur produkt.

Uit de organoleptische beoordeling, die in samenwerking met enkele vertegenwoordigers van de verwerkende industrie werd verricht, kwamen geen duidelijke consistentieverschillen tussen het zoetzuur bereid uit vollegrond- of kasaugurken te voorschijn. Dit bevestigde de indruk die reeds bij eerdere voorlopige keuringen werd verkregen.

Uit het onderzoek blijkt dat de kasaugurken dezelfde geschiktheid hebben voor verwerking als de vollegrondsaurgurken. Deze waarneming zal in 1965 worden herhaald.

In onderstaande tabel zijn de consistentiebeoordelingen samengevat:

RAS	HERKOMST	VERW. DATUM	CONSISTENTIE *	
			volle grond	kas
LEVO	Venlo	22-7	z	g
"	Helenaveen	22-7	z	g
"	Venlo	4-9	h	z
"	Helenaveen	4-9	z	g
HOCUS	Venlo	22-7	z	z
"	Helenaveen	22-7	z	z
"	Venlo	4-9	g	z
"	Helenaveen	4-9	z	g

z = iets te zacht
g = goed
h = enkele holle vruchten

* Het consistentieverschil tussen z en g berust slechts op een geringe variatie in hardheid.