

S-7



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN 109

APRIL 1971

IR. L. GERSONS

HOUDBAARHEID EN VERWERKINGSWAARDE VAN MECHANISCH GEOOGSTE RODE BESSEN

Het ITT te Wageningen en het Proefstation voor de Fruitteelt te Wilhelminadorp hebben in 1969 proeven genomen met het mechanisch oogsten van bessen en steenvruchten. Publikatie 56 van het ITT vermeldt de resultaten van deze proeven. Het Sprenger Instituut stelde een onderzoek in naar de houdbaarheid en de verwerkingswaarde van mechanisch geoogste rode bessen.

Voor het mechanisch oogsten van de rode bessen werd gebruik gemaakt van een Skil Recipro triller. Bij de proef waren de rassen Jonkheer van Tets, Stanza, Palandts Sämling en Rondom betrokken. Als controle dienden met de hand geplukte rode bessen van dezelfde rassen. Getrilde en geplukte bessen werden gedurende $2\frac{1}{2}$ dag bij een temperatuur van 18 - 20°C bewaard. Verwerking van de bessen tot troebel sap vond zowel direct na aankomst als na bewaring plaats.

De met de hand geplukte bessen waren goed (geen beschadigingen, geen blad); de getrilde bessen van de rassen Jonkheer van Tets, Stanza en Palandts Sämling vertoonden veel beschadigingen en op de bodem van de kistjes met inlage was vrij veel sap aanwezig. Als verontreiniging werden nog veel blad en takjes geconstateerd. Rondom is wel geschikt om mechanisch te worden geoogst zonder veel beschadiging en verontreinigingen.

403652

CONCLUSIES:

1. Machinaal oogsten (trillen) van rode bessen is slechts mogelijk voor enkele rassen. De bessen moeten voldoende stevig zijn en geen sap verliezen. Van de rassen in deze proef, Jonkheer van Tets, Stanza, Palandts Sämling en Rondon, gaf alleen Rondon voldoende droge en te reinigen bessen. Bij de andere rassen was het sapverlies veel te groot, evenals de verontreinigingen.
2. Bij de getrilde bessen ontstaat bij bewaring meer schimmelvorming. In de proef werd echter geen invloed van de schimmelvorming op de smaak vastgesteld.
3. De kleur van het sap van getrilde bessen is iets donkerder dan van handgeplukte bessen. Dit wordt mede veroorzaakt door de ontwikkeling van een bruinachtige component.
4. Het trillen geeft sap met een lagere refractie.
5. Het trillen verlaagt de viscositeit van het sap.
6. Trillen en bewaren heeft geen invloed op het alcoholgehalte van het sap.
7. Bij Jonkheer van Tets, Stanza en Palandts Sämling had trillen in deze proef geen effect op de smaak. Bij Rondon was de smaak van het sap van de getrilde bewaarde bessen aanzienlijk beter dan van de verse handgeplukte bessen. Deze smaakverbetering werd veroorzaakt door het ontbreken van de stelen bij de getrilde bessen.