



INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING  
VAN TUINBOUWPRODUCTEN

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-2045

BULLETIN No. 30

JANUARI 1966

RASSENONDERZOEK EN VERWERKINGSMETHODIEK  
VOOR GESTERILISEERDE RODEKOOL  
door Ir. E. Steinbuch

In samenwerking met het P.V.G. te Alkmaar zijn een aantal rodekoolrassen en -selecties op hun geschiktheid voor verwerking beoordeeld. De resultaten van het onderzoek in 1964 zijn samengevat in tabel 1.

Tabel 1. Kwaliteit van het eindprodukt in 1964.

Ras/selectie	kweker	kleur	smaak	aroma	opmerkingen
Vroege Rode	C	5,7	7,1	6,7	lichte kleur
Vroege Rode	D	6,0	6,7	5,8	
Vroege Rode	E	7,5	7,0	6,7	
Herfstrode	A	8,3	7,2	6,8	
Bewaarrode	E	6,8	7,0	6,7	donkere kleur

Het ras Herfstrode van kweker A bleek het best beoordeeld te worden. De resultaten van het onderzoek in 1965 zijn in tabel 2 vermeld.

Tabel 2. Kwaliteit van het eindprodukt in 1965.

Ras/selectie	kweker	kleur	smaak	aroma	opmerkingen
Vroege Rode	A	6,2	7,2	6,8	lichte kleur
Vroege Rode	B	5,2	6,8	6,2	lichte kleur
Herfstrode	A	7,8	7,2	7,0	
Herfstrode	C	7,3	6,6	6,6	
Herfstrode	D	7,6	8,0	8,0	
Herfstrode	E	7,2	7,0	6,2	

294469

In 1965 werd de selectie Herfstrode van kweker A wederom zeer goed beoordeeld. Toch kwam de selectie Herfstrode D als de beste uit de bus, vooral wegens goede smaak en aroma. Zowel bij de proeven in 1964 als in 1965 waren de consistentieverschillen tussen de monsters uiterst klein.

Uit het onderzoek is gebleken dat de meeste vroege rassen, wegens een te lichte kleur, niet geschikt zijn voor verwerking. De verwerkingsmethodiek, die nodig is om de rassenproeven zo uit te voeren dat de verschillen duidelijk naar voren komen en die tevens in de praktijk bruikbaar is, werd door ons afzonderlijk uitgewerkt.

De gesneden kool in relatief weinig water blancheren, waardoor kleur en smaak zo goed mogelijk behouden blijven. Rodekool/blancheerwater verhouding 4 : 1.

Samenstelling blancheerwater:

15 %	suiker
3 %	zout
1,5 %	azijnzuur
0,024 %	kruidnagelpoeder
0,06 %	laurierbladpoeder

Blancheeroplossing in een ketel overbrengen en verhitten tegen het kookpunt. De gesneden kool toevoegen en regelmatig roeren. Na de blancheertijd van 15-30 min. is het produkt in het algemeen voldoende geslonken. Zo warm mogelijk afvullen. Het blancheerwater als opgiets gebruik en over de blikken of potten verdelen. Steriliseren gedurende 30 min. bij 110°C (voor  $\frac{1}{2}$  blikken en 720 ml potten).

De industrie zal mogelijk een langere sterilisatietijd verkiezen, omdat (1) men een volkomen gaar produkt wil verkrijgen, (2) koud wordt afgevuld en (3) men een grotere sterilisatieveiligheid kan wensen. Hoge sterilisatietemperaturen beïnvloeden de smaak nadelig.

In bedrijven waar rodekool niet ladingsgewijs, maar continu wordt verwerkt, b.v. met stoom geblancheerd, moet de samenstelling van de opgiets zodanig aan deze werkwijze worden aangepast, dat een produkt met goede smaak wordt verkregen.

Voor de namen van de kwekers en voor nadere inlichtingen aangaande de verwerking wende men zich tot het instituut.