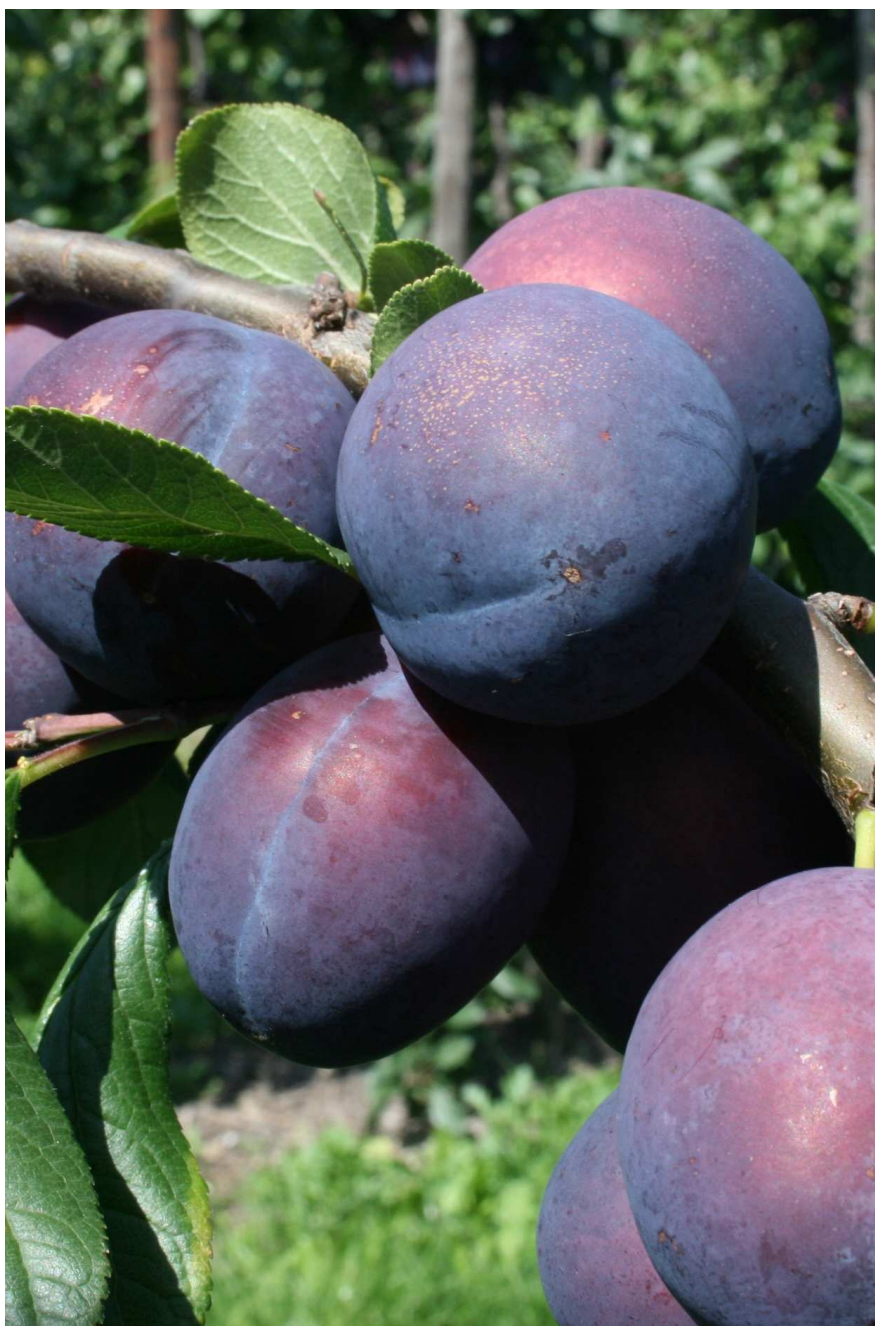


Pluktijdstip blauwe pruimenrassen

Eindverslag met resultaten uit 2011 en 2012



1 juli 2013
Gerard Poldervaart
FruitMedia

Productschap  Tuinbouw



Productschap Tuinbouw

Dit onderzoek is gefinancierd door het Productschap Tuinbouw
PT-projectnummer: 14446

Hoofduitvoerder:

FruitMedia

FruitMedia BV

Gerard Poldervaart

Rooimond 23

4197 BS Buurmalsen

Nederland

Telefoon: +31 (0)345 574638

Mobiel: +31 (0)6 180 54231

Fax: +31 (0)345 615392

E-mail: Gerard.poldervaart@planet.nl

Kvk Tiel: 30252130

Btw nr: NL8203.03.008.B01

Co-uitvoerder (2012)



PPO-Fruit

Ing. H. Meijer

Lingewal 1

6668 LA Randwijk

Samenvatting

Bij volledig blauwe rassen, zoals de Lazoet-rassen is het moment van rijping, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Opal en Reine Victoria, niet aan de kleuomslag van de vruchten te zien. Het moment van rijping en daarmee het juiste moment van plukken is lastig vast te stellen.

Tegelijkertijd is het voor het verkrijgen van een optimaal smakend product van groot belang om juist wel op het goede moment te oogsten

Om voor de toekomst meer informatie betreffende het juiste moment van oogsten boven tafel te krijgen is in 2010 binnen de groep Lazoet telers gestart met het opbouwen en verder uitbreiden van de kennis over het juiste plukmoment. In 2011 en 2012 heeft dit een vervolg gekregen. In 2011 zijn op 3 bedrijven op verschillende momenten vruchten geoogst en beoordeeld op rijpheid. In 2012 was de productie op de bedrijven zodanig laag dat het onderzoek in samenwerking met PPO-Fruit is uitgevoerd op het demoperceel op de locatie van PPO in Randwijk.

Een van de doelen van het onderzoek is om parameters te vinden aan de hand waarvan de rijping van blauwe pruimen bepaald kan worden. In 2010 viel op dat de relatie tussen suikergehalte en rijpheid niet sterk was. In 2011 werd dit bevestigd. Ook andere onderzochte parameters bleken geen of geen sterke relatie met smaak en rijpheid te hebben. In 2012 is verder gezocht naar objectieve criteria om de rijpheid en daarmee het plukmoment van blauwe pruimenrassen vast te stellen. Hier zijn geen nieuwe inzichten verkregen.

Uit de waarnemingen in 2011 bleek ook dat onrijp geplukte vruchten na enkele dagen bewaring in de koelcel narijpten en de smaak verbeterde. Vrijwel alle rijpheidsparementers duiden op het doorgaan van de rijping tijdens bewaring. Dit biedt mogelijkheden om de vruchten na de oogst in bijvoorbeeld een klimaatcel op smaak te laten komen en daarna in het handelskanaal te brengen. Voorwaarde is wel dat de vruchten hiervoor niet te onrijp geplukt zijn.

Inhoudsopgave

1.	Inleiding	4
2.	Opzet onderzoek	5
3.	Waarnemingen per ras	6
3.1.	Lazoet Ras 1	6
3.2.	Lazoet Ras 2	
3.3.	Lazoet Ras 4	
4.	Doorrijpen na de pluk	
5.	Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping	11
5.1.	Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping bij Lazoet Ras 1	11
5.2.	Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping bij Lazoet Ras 2	11
5.3.	Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping bij Lazoet Ras 4	12
5.4.	Bruikbaarheid rijpheidsparemeters voor bepaling pluktijdstip	12
6.	Adviezen m.b.t. pluktijdstip	13
6.1.	Pluktijdstip Lazoet Ras 1	13
6.2.	Pluktijdstip Lazoet Ras 2	13
6.3.	Pluktijdstip Lazoet Ras 4	14
7.	Conclusies	15
	Bijlagen	16
	Bijlage 1: Plukdata van de rassen en waarnemingen	
	Bijlage 2: Samenvatting resultaten waarnemingen 2012 Ras 1	
	Bijlage 3: Samenvatting resultaten waarnemingen 2012 Ras 2	

1. Inleiding

De Lazoet-rassen zijn door PPO-Fruit indertijd geselecteerd op basis van smaak op het moment dat de vruchten eetrijp aan de bomen hangen. Op dat moment zijn de vruchten weliswaar optimaal van smaak, maar zijn niet altijd meer goed verhandelbaar. Het dilemma bij de Lazoet-rassen is het vinden van de juiste balans tussen smaak en verhandelbaarheid. De pruimen moeten geplukt worden als ze nog redelijk onrijp, maar niet té onrijp zijn en tijdens de bewaring / afzet narijpen. De vraag hierbij is welk rijpheidsstadium bij de pluk optimaal is om tijdens het na-oogst traject voldoende op smaak te komen.

Bij volledig blauwe rassen, zoals de Lazoet-rassen is het moment van rijping, in tegenstelling tot bijvoorbeeld Opal en R. Victoria, niet aan de kleuromslag van de vruchten te zien. Het moment van rijping en daarmee het juiste moment van plukken is lastig vast te stellen. Tegelijkertijd is het voor het verkrijgen van een optimaal smakend product van groot belang om juist wel op het goede moment te oogsten.

Met als doel om meer informatie betreffende het juiste moment van oogsten boven tafel te krijgen is binnen de groep Lazoet telers in 2010 gestart met het opbouwen en verder uitbreiden van de kennis over het juiste plukmoment. Dit is gedaan door op fruitbedrijven op verschillende momenten vruchten te oogsten en deze te beoordelen op rijpheid. Op deze manier kon achteraf bepaald worden wat het juiste plukmoment had moeten zijn.

Het onderzoek is in 2011 en 2012 voortgezet. In 2011 zijn op 3 bedrijven van Ras 1, 2 en 4 tijdens de plukperiode regelmatig monsters geplukt en beoordeeld op rijpheid. In 2012 is dit in samenwerking met PPO-Fruit gebeurd bij Ras 1 en 2 op het pruimen demo-perceel van PPO-Fruit in Randwijk.



2. Opzet onderzoek

In 2011 is het onderzoek uitgevoerd bij de Lazoet rassen 1, 2, en 4 op 3 Pilotbedrijven met Lazoet rassen. In 2012 was de productie op de bedrijven zodanig laag dat het onderzoek in samenwerking met PPO-Fruit is uitgevoerd bij de Lazoet rassen 1 en 2 op het demoperceel op de locatie van PPO in Randwijk.

In 2011 hebben de fruittelers vóór het vermoedelijke plukmoment in principe 2x per week een monster van 10 vruchten geplukt. De vruchten zijn van minimaal 5 verschillende bomen geplukt. Die vruchten zijn geplukt waarvan volgens de fruitteler op basis van uiterlijke kenmerken gedacht werd dat deze het verst in rijping waren resp. dat deze op basis van uiterlijke kenmerken (kleur, hardheid) in aanmerking kwamen om geplukt te worden. Na de oogst zijn de monsters, voorzien van sticker met plukdatum + Rasnummer in een koelcel gezet

In 2012 zijn op het demoperceel pruim van PPO-Fruit in Randwijk een aantal bomen gemarkeerd.. Deze bomen zijn ten behoeve van het onderzoek meerdere keren doorgeplukt. Hierbij zijn 100 vruchten genomen. Deze 100 vruchten zijn op basis van uiterlijke kenmerken (m.n. kleur) verdeeld in een partij met de 50 rijpste en de 50 onrijpste vruchten. Op ieder beoordelingsmoment zijn 10 rijpe en 10 onrijpe vruchten beoordeeld. Vruchten zijn op verschillende momenten na de pluk beoordeeld op:

Parameter	methode	Waardering	toelichting
Kleur vruchtvlees:	visueel	Cijfer	1 = groen en 4 = geel
Rijpheid	Voelen en proeven	Cijfer	1 = hard/niet rijp en 4 = te zacht/overrijp
Suikergehalte	Digitale refractometer	°Brix	
Smaak	Proeven	Cijfer	1 = zuur/niet rijp en 4 = zoet
Loslaten steen	Voelen	Cijfer	1 = slecht en 4 = goed
Sappigheid	Uitknijpen	Cijfer	1= geen uittreding sap bij 'uitpersen'; 4 = veel sap

Bij de meeste parameters geldt in principe hoe hoger hoe beter. Bij de rijpheid geldt dit niet. Vruchten met een cijfer 4 zijn te rijp. Vruchten met een optimale rijping krijgen het cijfer 3. In 2011 en 2012 is van iedere vrucht met een digitale schuifmaat op de plaats waar de vrucht het dikst is de doorsnede bepaald en is van iedere vrucht het vruchtgewicht bepaald.



3. Waarnemingen per ras

3.1. Lazoet Ras 1

In 2011 zijn op twee bedrijven monsters van Lazoet Ras 1 geplukt en beoordeeld op rijpheidskenmerken. Bij Vriend is tussen 19 juli en 8 augustus op 7 momenten geplukt. Bij Slabbekoorn is tussen 26 juli en 29 juli op 3 momenten geplukt. Uit de waarnemingen bij Vriend blijkt dat de suikergehalte stijgt bij latere plukdata. De overige rijpheidscriteria lijken niet of nauwelijks beïnvloed te worden door het pluktijdstip. Met toenemend suikergehalte wordt ook de smaak beter beoordeeld.

In 2012 is Lazoet Ras 1 op het demoperceel in Randwijk tussen 27 juli en 14 augustus op 5 momenten geplukt. De vruchten zijn koel bewaard en vanaf de pluk tot 4 weken erna beoordeeld.

De belangrijkste conclusies van deze beoordelingen staan hieronder weergegeven:

Pluk 27 juli 2012

Beoordeling:

1 augustus	Zowel rijpe als onrijpe vruchten direct na pluk onvoldoende smaak en onvoldoende rijp
9 augustus	De rijpste vruchten uit het monster kregen goede beoordeling; de onrijpste vruchten nog steeds te onrijp
17 augustus	Goede smaakbeoordeling na 20 dagen bewaring, maar tijdens bewaring is kwaliteit sterk achteruitgegaan (vruchten te slap)

Pluk 30 juli 2012

Beoordeling:

2 augustus	redelijke smaak + rijpheid
10 augustus	redelijke smaak + rijpheid

Pluk 3 augustus 2012

Beoordeling:

6 augustus	Zowel rijpe als onrijpe vruchten hadden 3 dagen na pluk nog onvoldoende smaak en waren onvoldoende rijp
14 augustus	Rijpe vruchten redelijk-goed; onrijp geplukte vruchten nog steeds te onrijp
31 augustus	Smaak goed, maar tijdens bewaring zijn vruchten te zacht geworden.

Pluk 7 augustus 2012

Beoordeling:

9 augustus	Rijpe vruchten kregen matig tot goede beoordeling; onrijpe vruchten matig-redelijk
17 augustus	Rijpe vruchten uit het monster hadden goede smaak maar waren te zacht; De onrijpe vruchten uit het monster hadden matig tot redelijke smaak
31 augustus	Smaak goed. De onrijp vruchten uit het monster waren steviger dan de rijper geplukte vruchten.

Pluk 14 augustus 2012

Beoordeling:

31 augustus	Rijpe vruchten optimaal, onrijp wisselend van smaak
-------------	---

Pluktijdstip blauwe pruimenrassen

Eindverslag met resultaten uit 2011 en 2012

3.2 Lazoet Ras 2

In 2011 zijn op twee bedrijven zijn monsters van Lazoet Ras 2 geplukt en beoordeeld op rijpheidsskenmerken. Bij Vriend is op 14 en 17 augustus geplukt. Bij Slabbekoorn is op 8, 15 en 16 augustus geplukt. De bomen Ras 2 hingen op beide proeflocaties zeer vol. Ondanks intensieve dunning bleven de vruchten aan de kleine kant. Bij Vriend waren de voor de monsternamen geplukte vruchten gemiddeld 46 mm. groot; bij Slabbekoorn gemiddeld 41 mm. De grote vruchtdracht en de relatief kleine vruchtmaat had een negatieve invloed op de smaak en vooral de sappigheid van de vruchten. Onder dergelijke omstandigheden zou je verwachten dat er een relatie is tussen de vruchtmaat en de smaak (grote vruchten = betere smaak). Deze relatie bleek er op beide bedrijven niet te zijn.

In 2012 is Lazoet Ras 2 op het demoperceel in Randwijk tussen 7 en 27 augustus op 4 momenten geplukt. De vruchten zijn koel bewaard en vanaf de pluk tot 10 dagen erna beoordeeld.

De belangrijkste conclusies van deze beoordelingen staan hieronder weergegeven:

Pluk 7 augustus 2012

Beoordeling:

9 augustus	Rijpe vruchten smaken matig. Onrijpe vruchten slechte smaak (zuur)
17 augustus	Redelijke smaakbeoordeling, maar zelfs de rijpste geplukte vruchten hadden nog niet de optimale smaak. 3 van de 10 vruchten vertoonden bruin vruchtvlees (zowel rijpe als onrijpe)

Pluk 14 augustus 2012

Beoordeling:

16 augustus	Rijpe vruchten hebben matige tot redelijke smaak. Onrijpe vruchten krijgen een slechte smaakbeoordeling.
23 augustus	Redelijke smaak; echter 6 van de 10 vruchten hebben bruin vruchtvlees

Pluk 20 augustus 2012

Beoordeling:

23 augustus	Rijpe vruchten hebben redelijke smaak. Onrijpe vruchten krijgen een matige tot redelijke smaakbeoordeling.
30 augustus	Redelijk tot goede smaak; bruin vruchtvlees

Pluk 27 augustus 2012

Beoordeling:

30 augustus	Rijpe vruchten hebben redelijk tot goede smaak. Onrijpe vruchten smaken matig tot redelijk
-------------	--



3.3 Lazoet Ras 4

In 2011 zijn op drie bedrijven monsters van Lazoet Ras 4 geplukt en beoordeeld op rijpheidskenmerken. Bij Slabbekoorn is op 9, 15 en 16 augustus geplukt. Bij Vriend is op 14 en 17 augustus geplukt en bij Klay op 1 augustus.

De op 15 en 16 augustus bij Slabbekoorn geplukte vruchten kregen een hoge beoordeling voor smaak (resp. 4,0 en 3,0). De vruchten waren op dat moment eetrijp (rijpheid resp. 3,4 en 2,4). De vruchten waren voor verkoop echter op dat moment al te rijp. De op 15 augustus geoogste vruchten waren al na 6 dagen gekoelde bewaring 'overleden' (rot).



4. Doorrijpen na de pluk

Uit de in 2011 uitgevoerde waarnemingen blijkt dat als de Lazoet-pruimen na de oogst enkele dagen in de koelcel gezet worden, de kleur van het vruchtvlees verandert, de sappigheid toeneemt, het suikergehalte stijgt en de smaak verbetert. Kortom, de vruchten worden in de koelcel rijper en beter geschikt voor consumptie. Dit geldt echter alleen als de vruchten niet té onrijp zijn geplukt. Uit de waarnemingen in 2012 blijkt dat aan het begin van het plukvenster onrijp geplukte vruchten van Lazoet Ras 1 en Lazoet Ras 2 tijdens de bewaring onvoldoende op smaak komen.

Bij Lazoet Ras 4 gaat de doorrijping na de pluk aanzienlijk sneller dan bij de Lazoet rassen 1 en 2. bewaarbaarheid en uitstalleven is door deze snelle rijpingsontwikkeling bij Ras 4 vrij beperkt.

5. Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping

Bij appel en peer kan kort voor of tijdens de pluk aan de hand van enkele rijpheidsparemeters (suiker, zuur, hardheid, zetmeelomslog) de rijping en daarmee het verwachte optimale pluktijdstip worden bepaald. De vraag is of dit bij pruimen ook lukt. Om hier zicht op te krijgen zijn de gemeten rijpheidsparemeters van alle vruchten in een grafiek uitgezet tegen zowel de smaak (smaakcijfer) als de rijpheid (cijfer bepaald door combinatie van voelen en proeven). Om te kunnen zien hoe sterk het verband tussen de rijpheidsparemeters enerzijds en de smaak of rijping anderzijds is, is in 2011 de correlatiecoëfficiënt bepaald. De correlatiecoëfficiënt (R^2) is een getal tussen de 0 en de 1. Hoe hoger (dichter bij 1) het getal, hoe sterker het verband.

5.1 Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping bij Lazoet Ras 1

Uit de gegevens in Tabel 1 valt af te leiden dat in 2011 bij Lazoet Ras 1 geen enkel van de onderzochte paremeters een voldoende sterk verband met de rijpheid en/of de smaak had, om te gebruiken als indicator voor de rijping en/of voor het bepalen van het pluktijdstip.

Tabel 1: Correlatiecoëfficiënt (R^2) tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijpheid bij Lazoet Ras 1 (n=102)

	R^2	Interpretatie verband
Suikergehalte en smaak	0.1252	Zwak
Suikergehalte en rijpheid	0.0632	Zeet zwak
Kleur vruchtvlees en smaak	0.1313	Zwak
Kleur vruchtvlees en rijpheid	0.2463	Zwak/Matig
Pit los en smaak	0.0087	Zeet zwak
Pit los en rijpheid	0.0053	Zeet zwak
Sappigheid en smaak	0.0117	Zeet zwak
Sappigheid en rijpheid	0.052	Zeet zwak

5.2 Relatie tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijping bij Lazoet Ras 2

Ook bij Ras 2 was in 2011 de onderlinge relaties tussen de rijpheidsparemeters en de smaak of rijpheid zwak tot zeet zwak (Tabel 2). De kleur van het vruchtvlees geeft een matige indicatie van de rijpheidstoestand van de vrucht.

Tabel 2: Correlatiecoëfficiënt (R^2) tussen rijpheidsparemeters, smaak en rijpheid bij Lazoet Ras 2 (n=50)

	R^2	Interpretatie verband
Suikergehalte en smaak	0.09	Zeet zwak
Suikergehalte en rijpheid	0.1107	Zwak
Kleur vruchtvlees en smaak	0.0022	Zeet zwak
Kleur vruchtvlees en rijpheid	0.3638	Matig
Pit los en smaak	0.0047	Zeet zwak
Pit los en rijpheid	0.0929	Zeet zwak

Sappigheid en smaak	0.0214	Zeer zwak
Sappigheid en rijpheid	0.0733	Zeer zwak

5.3 Relatie tussen rijpheidsparementers, smaak en rijping bij Lazoet Ras 4

Bij Ras 4 viel in 2011 op dat er een relatie is tussen de rijpheidsparementer 'kleur vruchtvrles' en de smaak of rijpheid van de vruchten (Tabel 3). De overige parementers hebben zwakke tot zeer zwakke verbanden met de smaak en rijpheid.

Tabel 3: Correlatiecoëfficiënt (R^2) tussen rijpheidsparementers, smaak en rijpheid bij Lazoet Ras 4 (n=50)

	R^2	Interpretatie verband
Suikergehalte en smaak	0.0564	Zeet zwak
Suikergehalte en rijpheid	0.0063	Zeet zwak
Kleur vruchtvrles en smaak	0.4874	Matig
Kleur vruchtvrles en rijpheid	0.6377	Sterk
Pit los en smaak	0.1941	Zwak
Pit los en rijpheid	0.029	Zeet zwak
Sappigheid en smaak	0.1186	Zwak
Sappigheid en rijpheid	0.0267	Zeet zwak

5.4 Bruikbaarheid rijpheidsparementers voor bepaling pluktijdstip

Op basis van de waarnemingen moet de conclusie worden getrokken dat de rijpheidsparementers 'suikergehalte', 'Pit Los' (mate van loslaten van de steen), en sappigheid van het vruchtvrles niet als indicator gebruikt kunnen worden voor het bepalen van de rijpheid en het pluktijdstip. Bij Ras 2 en Ras 4 is er wel een zekere relatie tussen de kleur van het vruchtvrles en de rijpheid en smaak van de vruchten. Bij Ras 1 is deze relatie er niet.

6. Adviezen m.b.t. pluktijdstip

Op basis van de in 2010, 2011 en 2012 uitgevoerde waarnemingen kon achteraf een beeld gevormd worden over het optimale plukvenster van de verschillende Lazoet rassen. Lazoet ras 1 heeft van de drie Lazoet rassen het ruimste plukvenster. Bij Lazoet Ras 2 moet gewaakt worden voor een te vroege pluk. Het plukvenster van Lazoet ras 4 is erg klein. Parameters om vooraf vast te stellen wat in een bepaald jaar het optimale pluktijdstip is, bleken niet betrouwbaar.

In onderstaand schema is weergegeven wat in 2010, 2011 en 2012 achteraf het optimale plukvenster voor de Lazoet Rassen 1,2 en 4 is geweest (samengesteld m.m.v. Klaas de Jager - The Greenery)

	2010	2011	2012
Ras 1	23-28 augustus	1-5 augustus	7-14 augustus
Ras 2	6 – 11 september	*	1-8 september
Ras 4	27 aug. -4 september	10-15 augustus	Plm. 10 september

* Geen representatief beeld vanwege een extreem zware vruchtdracht op de proefpercelen

6.1. Pluktijdstip Lazoet Ras 1

Aan het begin van het plukseizoen komen onrijp geplukte vruchten van Lazoet Ras 1 tijdens de bewaring niet op smaak. Rijp geplukte vruchten ontwikkelen tijdens de bewaring hun smaak en zijn na plm. tien dagen bewaring optimaal.

Later in het oogstseizoen zijn rijp geplukte vruchten goed van smaak, maar worden tijdens de bewaring snel zacht. Onrijp geplukte vruchten zijn beter houdbaar en ontwikkelen tijdens de bewaring hun smaak.

Uit de waarnemingen kunnen onderstaande conclusies worden getrokken:

Eerste helft plukseizoen: Alleen de rijpste vruchten plukken en eventueel beperkt (1 week) bewaren. Tijdens bewaring ontwikkeld smaak en blijft kwaliteit voldoende behouden.

Tweede helft plukseizoen: Rijpe vruchten verliezen snel kwaliteit. Daarom deze zo snel mogelijk afzetten. Onrijpe vruchten ontwikkelen tijdens de bewaring hun smaak, waarbij de vruchten voldoende stevig blijven.

6.2 Pluktijdstip Lazoet Ras 2

Bij Lazoet Ras 2 werden tijdens de beoordeling in 2012 na 10 dagen bewaring regelmatig vruchten gevonden met bruin vruchtvlees. Met name bij de vroegste plukdata was dit het ergst.

Bij de in 2012 gekozen vroegste plukdata bleken de vruchten onvoldoende te smaken en onvoldoende op smaak te komen. Pas bij de latere plukdata ontwikkelde de smaak zich tijdens de bewaring voldoende

Uit de waarnemingen kunnen onderstaande conclusies worden getrokken:

Ras 2 vooral niet te vroeg plukken. Vruchten komen dan niet op smaak en risico op inwendige bruinverkleuring is aanwezig. Vruchten die in de tweede helft van het plukvenster geplukt worden ontwikkelen tijdens de bewaring hun smaak.

6.3. Pluktijdstip Lazoet Ras 4

Lazoet Ras 4 heeft van de drie Lazoet rassen het kleinste plukvenster. Onrijp geplukte vruchten komen tijdens de bewaring onvoldoende op smaak. Vruchten geplukt ná het optimale plukmoment worden snel zacht en zijn kort houdbaar.

8. Conclusies

Uit het uitgevoerde onderzoek blijkt dat de onderzochte parameters niet geschikt zijn om de rijpheid en smaak van blauwe pruimenrassen te bepalen. De onderzochte parameters zijn voorlopig dan ook niet geschikt om te gebruiken voor het bepalen van het juiste plukmoment. De Lazoet-teler zal dit voorlopig 'op gevoel' moeten doen.

Het onderzoek leverde waardevolle informatie op m.b.t. de na-oogst eigenschappen van de diverse Lazoet rassen. Deze kennis is door de Lazoet telers de afgelopen jaren geïmplementeerd.

Uit de waarnemingen blijkt dat onrijp geplukte Lazoet-pruimen tijdens de bewaring narijpen en qua smaak verder ontwikkelen. Dit biedt mogelijkheden om vruchten al voor het optimale tijdstip te plukken zodat deze in het handelskanaal verder rijpen en in optimale conditie bij de consument komen. Op deze manier wordt aan de wens van de handel (stevige, weinig gevoelige pruimen) en de consument (zachte, eetrijpe pruimen) tegemoet gekomen. Hieraan zit echter een grens. Te vroeg en te onrijp geplukte pruimen komen ook tijdens de bewaring nooit meer voldoende op smaak. Bij de Rassen 1 en 2 gaat de narijping duidelijk langzamer dan bij Ras 4

Bijlagen

Bijlage 1: Plukdata van de rassen en waarnemingen

Bijlage 2: Samenvatting resultaten waarnemingen 2012 Ras 1

Bijlage 3: Samenvatting resultaten waarnemingen 2012 Ras 2