

Bewaring lange termijn

Tekst: Henk van den Berg
teelt- en bedrijfsadvies
(0252) 340301 / 06-51312207
Fotografie: René Faas

De bewaring van vaste planten heeft een aantal zeer duidelijke regels die er voor kunnen zorgen dat de planten bijna net zo vitaal uit de bewaring komen als ze erin zijn gegaan. Belangrijk is het om onderscheid te maken tussen de fouten die er worden gemaakt voordat de echte bewaring start en de fouten die er tijdens de bewaring gemaakt kunnen worden. Een eenmaal gemaakte fout kan nooit meer ongedaan gemaakt worden. Er kan alleen geprobeerd worden om, door goed te reageren, de schade zo veel mogelijk te beperken.

BASISKENNIS

Er zijn een aantal regels die je, zelfs als dit erg slecht uitkomt, niet kan negeren zonder de schadekans te vergroten. Het is jammer dat het niet altijd fout gaat als je iets fout doet, dat leert namelijk veel sneller. Een belangrijke regel is dat als je vriest, de planten luchtdicht ingepakt moeten worden en als je boven het vriespunt bewaart luchtdicht inpakken juist niet mag. Duidelijk is dus dat je de twee bewaarmethodes nooit in dezelfde verpakking kunt combineren. Belangrijk gegeven is ook dat je planten alleen risicoloos kan invriezen als deze voordat ze de vriescel ingaan al koud zijn, dus vanuit de koelcel komen. Belangrijk is dan ook dat de planten pas luchtdicht ingepakt worden als ze

bevroren zijn, na een paar dagen dus. Zorg er voor dat onder de onderste kist een vel plastic ligt, om uitdroging van onderaf te voorkomen. Als de planten in de koelcel bewaard blijven, is het extreem belangrijk dat de planten niet uitdrogen. Niet uitdrogen is iets heel anders dan laten uitdrogen en weer nat maken. Juist dit zorgt verder in de bewaring voor de schimmelvorming. Dek de planten liefst af met iets ademend materiaal zoals bouwzeil. Een goed alternatief is een plastic zak met microperforatie. Op dit moment lijkt dit de beste optie voor in de koelcel. Voordeel van deze zakken is dat ze niet luchtdicht zijn, maar verder weinig vocht doorlaten. Ander voordeel is dat de zakken veel minder snel van binnen condenseren, zodat schimmelvorming door uitdroging en nat maken van de planten wordt voorkomen.

TIJDENS DE BEWARING

Gedurende de bewaring is controle nodig. Controle van de cel, maar ook controle van het product. De cel controleren lijkt me duidelijk, controle van het product is lastiger, zeker omdat elk gewas anders in de cel reageert. Een belangrijk verschil is de vitaliteit. Zwakke planten zijn veel minder makkelijk te bewaren dan vitale planten. Bakken waarin slechte planten zitten, zijn vrijwel niet onder het vriespunt te krijgen. De slechte planten produceren tijdens hun ontbinding zoveel warmte, dat de rest van de kist niet onder het vriespunt komt. Toch is de controle de laatste jaren makkelijker geworden door de komst van vrij betaalbare temperatuurloggers die in de bak mee bewaard blijven. Als je de loggers alleen gebruikt om achteraf te

kunnen beoordelen waar er iets is fout gegaan, dan zijn er al loggers te koop voor 40 euro per stuk. Deze kun je aan het eind van de bewaring via de computer uitlezen. Als je bepaalde partijen constant in de gaten wilt houden, is een logger nodig die je constant op afstand (meest via de telefoon) kan uitlezen. Deze zijn aanmerkelijk duurder, maar veel minder duur dan schade aan de planten. Bovendien valt er veel te leren van deze gegevens. Iedereen die meet, komt erachter dat wat er in de kist gebeurt lang niet altijd overeenkomt met de gewone meting in de cel. Planten die langer bewaard blijven gaan altijd achteruit in vitaliteit. Hoe langzamer de achteruitgang, hoe beter het is. Bij bewaring in de koelcel is de controle makkelijker, maar ook hier is controle op afstand van de gevoelige soorten aan te raden. Slechte bewaring is vrijwel altijd af te leiden van het temperatuurverloop in de bakken. Plotselinge verhoging duidt vrijwel altijd op verrotting van planten. Let hier vooral op de verschillen tussen de temperatuur van de logger en de celtemperatuur. Als deze afwijkingen niet synchroon lopen is er vaak iets fout.

VEEL DUIDELIJK

Over de bewaring is best veel bekend. Toch is 'net iets over het hoofd zien' of 'niet genoeg controleren' de grootste oorzaak van problemen. De meeste problemen bij planten die slecht uit de vriescel komen zijn al ontstaan voordat de planten zijn ingevroren, of tijdens het invriezen. In de koelcel is de grootste schadeveroorzaker uitdrogen en hierna weer nat worden.

