



© RIJK ZWAAN

NIEUWE SLARASSEN VERKLEUREN MINDER SNEL DANKZIJ KNOX

Met Knox introduceerde de Nederlandse groenteveredelaar Rijk Zwaan een eigenschap in zijn slarassen die ervoor zorgt dat de bladeren na versnijden minder snel verkleuren door oxidatie. Dit kan bij retailers voor een betere voorraadpositie en minder afval zorgen, en bij consumenten voor een grotere slaconsumptie. – Jan Van Bavel

Rijk Zwaan toonde deze innovatie op zijn demodagen in het Zuid-Nederlandse Fijnaart, die van half september tot eind oktober vorig jaar plaatsvonden. De vollegrondsgroentendemo werd er goed bezocht door plantenkwekers, telers, retailers en vertegenwoordigers van snijderijen.

Voordelen voor de hele keten

De wereldwijde marktleider in sla voegde met Knox een bijzondere innovatie toe aan zijn brede slaprogramma. “Knox is een eigenschap in slarassen die ervoor zorgt dat de bladeren na het versnijden minder snel verkleuren door oxidatie. Hierdoor verlengen we de houdbaarheid van een zakje voorgesneden sla met 2 à 3 dagen. Dit biedt kansen voor de hele keten”, vertelt Marc Celis, crop specialist bij Rijk Zwaan. Met Knox speelt het bedrijf vooral in op een van de grootste wensen van snijderijen. “Met Knox is het niet altijd

meer nodig om voorgesneden sla zuurstofarm te verpakken. Dat zorgt voor lagere kosten en meer mogelijkheden bij het maken van mixen. Daarnaast raak je de negatieve geur kwijt die kenmerkend is als je een zuurstofarme verpakking

.....
Knox verlengt de houdbaarheid van een zakje voorgesneden sla met 2 dagen.

opent.” Ook in de rest van de keten kunnen Knox-rassen voordelen opleveren. Zo zorgt de verlengde houdbaarheid bij retailers voor een betere voorraadpositie en minder afval. Daarnaast kan de consument langer genieten van een zakje voorverpakte salade. “We denken dat

Knox kan zorgen voor een hogere aankoopfrequentie en daarmee een grotere consumptie van sla”, aldus Marc.

Getest in de praktijk

Rijk Zwaan werkte in totaal ruim 10 jaar aan de ontwikkeling van Knox. Het bedrijf ontwikkelde zelf een toets om de aanwezigheid van de eigenschap efficiënt vast te kunnen stellen en trof die vervolgens aan in een kas. De unieke werking ervan werd bevestigd door diverse laboratorium- en praktijkproeven, waarna het gen zo snel mogelijk werd ingekruist in diverse slatypes. “Hierdoor hebben we een vertraagde oxidatiereactie (ook *delayed pinking and browning* genoemd) bij onze rassen, waardoor de verkleuring pas na 3 à 4 dagen optreedt. Intussen beschikken 8 rassen in diverse slatypes over de eigenschap, die in samenwerking met telers en snijderijen al met succes werd getest in de praktijk. Het assortiment

rassen met Knox zal de komende jaren worden uitgebreid”, verduidelijkt Marc.

Gecontroleerd telen

Volgens Rijk Zwaan zal sla in de toekomst steeds meer in volledig gecontroleerde groeiomstandigheden worden geteeld, waardoor de ziekten- en insectendruk zodanig kan worden verlaagd dat telers niet meer hoeven te spuiten. Telen in deze ‘overdrucks’ met een gecontroleerd klimaat zal, gecombineerd met aangepaste lichtrecepten en verdere investeringen in automatisatie, zorgen voor een meer gegarandeerd aanbod.

Nieuwe types in Crunchy Cos

In de slasoort ‘Crunchy Cos’, een kruising tussen Romeinse sla en ijsbergsla, lanceerde Rijk Zwaan diverse nieuwe, kleine rassen. “Het ras 41-673 RZ heeft een heel korte pit en veel blaadjes in de vorm van een lepeltje. Al die blaadjes kan je opvullen met bijvoorbeeld krab of gekruide vlees. De ronde blaadjes van het ras 41-655 RZ zijn ideaal voor versnijderijen en de verwerkende industrie, om ze te gebruiken op hamburgerbroodjes. Voor gewone broodjes zijn de lange blaadjes van 41-692 RZ dan weer ideaal. Ook op een warm broodje blijft het zijn crunchy

Batavia en Salanova

Batavia is in Frankrijk het hoofdtype in sla en wordt bij ons voornamelijk in West-Vlaanderen geteeld. “Het is enorm sterk en lekker van smaak. Met één (stevig) blad is meteen je broodje gevuld. We nemen het streven naar gebruiksgemak (*convenience*) bij verse groenten dan ook mee in onze selectie. Anders gezegd, we stemmen onze veredeling van rassen steeds meer af op de eisen die in de veranderende markt gesteld worden. 79-791 RZ is een nieuw groen Salanova-eikenbladras, met blaadjes die je hoger of dieper kan afsnijden. Je kan er zo micro-blaadjes of langere bladeren van maken. Het ras 79-43 RZ is een Salanova crispy groen ras, met grasgroene bladeren. Het heeft een enorm korte pit, slechts 5% afval en zelfs het hart is bruikbaar. De rest is uniform van lengte, blad en vorm. In kropsla uit de vollegrond willen versnijderijen een geel hart en een goede pelbaarheid. Dat betekent dat de sla als het ware moet uiteenrollen, zodat de bladeren niet gekneusd kunnen worden en gemakkelijk verwerkbaar zijn.”

Slaharten

Slaharten of *little gem* lijken ook een trend, die je steeds meer in de super-

ook een rodere variant, die je dan kan mixen met de andere. Als je het wil verwerken, heb je een product met kleine blaadjes. *Little gem* kan zowel de versmarkt als versnijderijen bedienen. Je krijgt mooie, ronde, roodgroene blaadjes, die bijna tot in het hart gebruikt kunnen worden.”

Andere groenten

Proefveldcoördinator Arno van Oers overliep kort enkele veelbelovende nieuwigheden in de andere vollegrondsgroenten. “Het wittekoolras *Flexima* wordt in België geïntroduceerd en is bedoeld voor het segment van directe oogst tot korte bewaring. Daarmee zit het vóór ons hoofd ras Storema voor lange bewaring. *Flexima* komt het best tot zijn recht met een nauwe plantafstand (50 x 35 cm). Het past in de trend naar kleinere kolen. In wittekool hebben we een assortiment van 60 tot 150 dagen. Bij de vroegere rassen hebben we naast Toughma (70 dagen), Marcello (80 dagen) en Oriema (90 dagen) nu ook het nieuwe ras Korsuma (90 dagen), dat we volop zullen testen. Van Vitaverde (groene bloemkool) en Puntoverde (romanesco) zal er in 2016 meer zaad beschikbaar zijn. Bij koolrabi hebben we witte en paarse variëteiten. In het witte segment is Lech ons hoofd ras voor de zomer en herfst. Bij bleekselderij introduceerden we Stetham, dat zeer geschikt is voor de zomer en de herfst. Voor de versmarkt adviseren we Kelvin voor de eerste 3 plantingen, gevolgd door Stetham en weer Kelvin voor de laatste 3 plantingen. Voor ingekorte selderij teel je beter het hele jaar Kelvin. Dit ras heeft een heel lange, groene steel. In rode biet heeft het hoogronde versmarktras Monty een excellente inwendige kleur. Het nieuwe ras 13-205 heeft heel sterk loof en geeft mooie, kogelronde rode bieten. De ervaringen met het nieuwe groene en opgerichte andijvieras Anconi waren zeer goed: opgericht, sterk tegen rand en schot, en makkelijk oogstbaar. Bij spinazie vallen voor de industriemarkt vooral de rassen 51-526 (voor het late voorjaar en de vroege herfst) en Gorilla (voor het vroege voorjaar en de late herfst) op, naast het hoofd ras Puma (voor de hoogzomer). In de babyleaf worden de nieuwe nummers voor de zomer 51-341 en 51-342 in 2016 uitgebreid getest.” ■



1 In vergelijking met de ‘conventionele’ slavariëteit (links) oogt de ijsbergsla waarbij het Knox-gen werd ingebouwd (rechts) frisser en is er geen verkleuring te zien. 2 Het hoogronde rodebietras voor de versmarkt Monty heeft een excellente inwendige kleur.

beet behouden. De volle (in plaats van holle) nerf in het nieuwe rode ras 41-521 RZ zorgt ervoor dat de blaadjes na het wassen niet meer zullen oxideren. Met deze laatste soort rassen gaan we in op de wensen van de versnijderijen. We testen ook volop de inhoudsstoffen van slabladeren [zoals vitamines, foliumzuren ...] in deze Crunchy Cos- en Salanovatypes.”

markt vindt. “Je kunt het als hapje eten of met een dipsausje. Het is goed gevuld met een heel korte pit, lekker en helemaal niet bitter. Telers vragen ons of ze dit ook in België kunnen telen. Daarom ontwikkelden we het ras 41-402 RZ, dat supersterk is tegen schot en een enorm korte kern heeft. Requena RZ is een maatje groter, dat vaak met 2 of 3 op een *flowpack* wordt gelegd. Er bestaat