



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-19013*

BULLETIN 131

SEPTEMBER 1974

Ing. O. WIERSMA

OOGSTMETHODE EN HOUDBAARHEID VAN GROENE PAPRIKA

In 1973 werd een onderzoek ingesteld naar de houdbaarheid van groene paprika in een aantal verpakkingen en verschillende bewaaromstandigheden. Uitval ontstond vrijwel uitsluitend door Botrytisrot, dat vanuit de steel de vrucht aantastte (steelrot). Daarom werd bijzondere aandacht gegeven aan de conditie van de steeltjes.

Bij het oogsten worden de steeltjes gemakkelijk beschadigd, ze scheuren bij het plukken vaak in tot de kelk, soms zelfs tot aan de vrucht. Zoals bij de meeste vruchten vormt zich tijdens het volgroeien (ook) bij de paprikasteeltjes een natuurlijk breukvlak. Tegen de rijping laat het steeltje daar gemakkelijk los en ten slotte valt de vrucht vanzelf van de plant. Bij onrijpe vruchten is dat breukvlak nog niet gevormd, daardoor is het moeilijk groene paprika 'netjes', met gave steeltjes, te plukken.

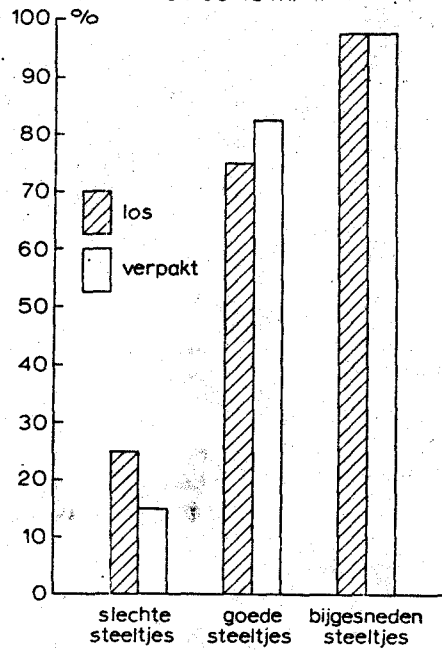
In een verpakking-/bewaarproef werd de houdbaarheid van groene paprika vergeleken van vruchten met:

- slechte, ingescheurde steeltjes;
- goede, gave steeltjes;
- bijgesneden steeltjes, tot ca. 1 cm.

De helft werd verpakt op polystyreneschaaltjes omwikkeld met p.v.c.-rekfolie, de andere helft bleef onverpakt. De resultaten na zeven dagen opslag bij 20°C en 90% rel. vochtigheid zijn weergegeven in de grafiek.

2221160

Gave paprika's na 7 dagen bij 20 °C
en 90 % r.v.



CONCLUSIES

Veel uitval bij groene paprika is een gevolg van aantasting door de Botrytisschimmel via de steel.

Vruchten die onzorgvuldig worden geplukt, waardoor de steel inscheurt, worden snel aangetast.

Goed plukken, of liever nog bijsnijden van de steel, geeft een radicale verbetering. In een gesloten kleinverpakking komt bij paprika met een beschadigde steel meer vruchtrot voor.

Paprika's met een gave of met een bijgesneden steel, gaven in een gesloten verpakking geen extra rot; integendeel de kwaliteit en vooral de stevigheid blijft beter behouden.