

cf wvrv19

PROEFSTATION VOOR TUINBOUW ONDER GLAS

Invloed van Ethrel spuiten en foggen op de roodkleuring van
herfstpaprika's tegen het eind van de teelt en de consequentie hiervan
op de smaak en de bewaring

W. v. Ravestijn

April 1990

Intern verslagnr. 19

2232053

INHOUD

	Pagina
1. INLEIDING	1
2. PROEFOPZET	1
3. RESULTATEN	2
3.1. Opbrengst	2
3.2. Percentage rode, bonte en groene vruchten	2
3.3. Percentage rode, bonte en groene vruchten berekend over het aantal geoogste vruchten	3
3.4. Smaak	3
3.5. Stevigheid	3
3.6. Houdbaarheid	4
4. SAMENVATTING	5
5. OVERZICHT VAN DE BELANGRIJKSTE RESULTATEN OVER 1985, 1988 EN 1989 (2 PROEVEN)	6

BIJLAGEN

Project : 245
Plaats : 211, afdeling 6 en 8
Tijd : Oktober 1989
Uitvoering: Riny Engelaan; Piet Nadorp
Proefnemer: Wil van Ravestijn; Jan Janse

1. INLEIDING

In deze proef is voor de tweede maal (zie intern verslag nr. 1 van 1990) het effect van Ethrel 'foggen' onderzocht t.o.v. Ethrel spuiten en onbehandeld ten aanzien van de roodkleuring van de vruchten. Tevens is in deze proef onderzocht de invloed van de mate van rijpheid op het moment van spuiten op de roodkleuring en de consequentie voor de maak en houdbaarheid bij aldus 'rijp' geworden vruchten.

2. PROEFOPZET

De planten zijn uitsluitend voor deze proef gebruikt en hadden dus alle eenzelfde voorgeschiedenis. Aangezien het 'swingfoggen' een ruimte-behandeling betreft, is dit in enkelvoud uitgevoerd, omdat voor de proef slechts twee afdelingen beschikbaar waren. De spuitbehandeling en de controle zijn in drievoud uitgevoerd in een daarnaast gelegen ruimte (zie bijlage 1, de plattegrond).

Tevens zijn vier rijpingsklassen aangehouden op het moment van spuiten. Deze zijn 'gemaakt' door uit de veldjes de ongewenste kleurstadia te verwijderen. Er is als volgt 'gedund':

- A. Geen vruchten verwijderen (geeft groene vruchten en alle stadia van bont).
- B. Bonte vruchten. Alle groene vruchten verwijderen. De bonte vruchten zijn 5 tot 95% rood op het moment van de proefinzet.
- C. Weinig bonte vruchten. Hierbij zijn alle groene vruchten verwijderd en alle vruchten, die meer dan 50% rood zijn. Op het moment van het inzetten van de proef dus 5 tot 50% rood.
- D. Bonte vruchten, tamelijk rood. Hierbij zijn alle groene vruchten verwijderd en alle weinig rode vruchten. Op het moment van het inzetten van de proef dus voor 50 tot 95% rood.

De vier rijpingsstadia worden achtereenvolgens genoemd groen en bont (=a), bont, alle stadia (=b), bont, weinig rood (=c) en bont, tamelijk rood (=d).

De Ethrel behandelingen zijn 11 oktober 1989 uitgevoerd, één dag na de laatste pluk van uitsluitend rode vruchten.

De Ethrel is toegediend in een concentratie, welke in de praktijk gebruikelijk is, te weten 1,25 l Ethrel per ha (600 gram per ha). Dit geldt zowel voor het foggen als spuiten. Voor de ruimtebehandeling van afdeling 6 komt dit overeen met 25 ml Ethrel. Voor het spuiten is per veldje van 8 planten 1,2 l spuitvloeistof gebruikt, waarbij per liter 0,5 ml Ethrel (=240 mg/l a.st) en 0,5 ml Agral is gebruikt.

Gespoten is van 9.00 tot 12.00 uur. Op het moment van spuiten was het licht bewolkt tot zonnig weer. In de namiddag is 'gefogd'.

Vergeleken zijn over de vier rijpingsklassen (a t/m d) drie behandelingen:

1. Controle-geen ingrepen (afdeling 8).
2. Ethrel spuiten (afdeling 8).
3. Ethrel foggen (afdeling 6).

De veldgrootte bij 'foggen' was 12 planten, bij spuiten en onbehandeld 8 planten. Het foggen is in enkelvoud uitgevoerd, het spuiten en onbe-

handeld in drievoud. De rijpingsstadia zijn bij foggen in viervoud uitgevoerd.

3. RESULTATEN

3.1. Opbrengst

Na het inzetten van de proef is 1 x geoogst (24 oktober). Dit is 13 dagen na het 'Ethrellen'. Aangezien de veldjes gedund zijn om de gewenste rijpingsklassen te verkrijgen en dit 'dunsel' niet is geteld en gewogen, is de opbrengst in aantal en gewicht niet relevant. Wel van belang is het percentage rode, bonte en groene vruchten berekend over het aantal en het gewicht plus de smaak en de houdbaarheid.

3.2. Percentage rode, bonte en groene vruchten (bijlage 2)

De volledige gegevens zijn in bijlage 2 opgenomen. Tabel 1 geeft de gewichtspercentages rode, bonte en groene vruchten.

Tabel 1. Gewichtspercentages rode, bonte en groene vruchten op 24 oktober 1989.

	A - niet gedund			B - bont			C - weinig rood		D - tamelijk rood		Gem. A t/m D			
	Gew. %			Gew. %			Gew. %		Gew. %		Gew. %			
	rood	bont	groen	rood	bont	rood	bont	rood	bont	rood	bont	rood	bont	groen
1. Onbeh.	63.1	26.0	11.0	96.6	3.4	83.1	17.0	96.6	3.3	79.7	15.0	4.6		
2. E. spuiten	82.1	12.9	5.1	98.3	1.7	98.7	1.1	100		91.9	6.0	2.1		
3. E. foggen	77.4	8.9	13.7	97.0	3.0	97.1	3.0	99.7	0.3	89.7	5.0	5.3		

Bij het eind van de proef zijn van nature (onbehandeld) ca. 80% van de vruchten rood, bij de beide Ethrelbehandelingen ca. 90%. Het verschil tussen spuiten en foggen is gering. Bovendien betreft het hier twee verschillende ruimten, zodat kleine verschillen in temperatuur al verschillen kunnen geven. Beide Ethrel toepassingen (dus foggen en spuiten) geven duidelijk minder (ongewenste) bonte vruchten dan onbehandeld. Dus in deze proef heeft Ethrel niet alleen 10% meer rode maar ook 10% minder bonte vruchten gegeven dan onbehandeld.

Zonder verwijderen van de groene vruchten op het moment van Ethrel toedienen (klasse A) is het effect van Ethrel het grootst (15 à 20% meer rood dan onbehandeld). Dit houdt in, dat door Ethrel toepassing hoofdzakelijk de 'winst' zit in het rood worden van volgroeide groene vruchten. De meeste bonte vruchten worden in de laatste fase 'vanzelf' rood (zie klasse B en D) en alleen enkele weinig gekleurde vruchten ondervinden door Ethrel ook een stimulans om sneller rood te worden (klasse C).

3.3. Percentage rode, bonte en groene vruchten berekend over het aantal geogste vruchten

Deze percentages verschillen ca. 2% met de gewichtspercentages. De tendensen stemmen dus overeen (berekening over gewicht en aantal). Zie verder bijlage 2.

3.4. Smaak (bijlage 3)

Alleen van rode vruchten is de smaak door J. Janse beoordeeld. Deze rode vruchten waren alle afkomstig van rijpingsklasse D ($\geq 50\%$ rood op 1 oktober). Zelfs bij deze bijna rode vruchten op het moment van Ethrel toedienen, wordt smaakbederf door Ethrel vastgesteld. Aangezien deze vruchten, ook zonder Ethrel, van nature zouden zijn roodgekleurd, moet dit smaakbederf aan de Ethrel zelf (pH?) worden toegeschreven. Een verschil tussen Ethrel spuiten of foggen kon niet worden vastgesteld.

3.5. Stevigheid (bijlage 4)

De stevigheid op 24 oktober is bij de beide Ethrel behandelingen over alle rijpingskleuren (A t/m D) bepaald door J. Janse. In tabel 2 zijn deze cijfers samengevat.

Tabel 2. Invloed van Ethrel spuiten of foggen (op 11/10) op de stevigheid (score 1 t/m 9) op 24 oktober.

Behandeling	Kleurklasse A	B	C	D	gem.
	groen + bont	bont	$\leq 50\%$ rood	$\geq 50\%$ rood	
Onbehandeld	8.63	8.53	8.77	8.47	8.60
Ethrel spuiten	8.23	8.37	8.20	8.47	8.32
Ethrel foggen	8.63	8.50	8.55	8.25	8.48
Gem.	8.51	8.47	8.51	8.38	8.47

De stevigheid lijkt door de Ethrel behandelingen iets minder te worden (met Ethrel 8.32 en 8.48, zonder Ethrel 8.60). Het verschil tussen spuiten en foggen kon niet worden getoetst aangezien het hier verschillende ruimten betrof, het foggen in enkelvoud is uitgevoerd en bij foggen grotere veldjes zijn geogst, zodat de keuze aan vruchten groter was dan bij onbehandeld en spuiten.

De invloed van de rijpingsklassen was gering. Alleen de meest rijpe vruchten ($\geq 50\%$) zijn minder stevig dan de overige rijpingsgraden. Dit ligt voor de hand en duidt op enig verlies van vocht bij de meer rijpe vruchten.

3.6. Houdbaarheid (zie bijlage 5)

De houdbaarheid is uitgedrukt in aantal dagen na de oogst bij constante gestandaardiseerde omstandigheden. Tabel 3 geeft een samenvatting van de houdbaarheid.

Tabel 3. Houdbaarheid in dagen bij 20°C en 90% e.v.h. Inzetdatum op 24 oktober 1989.

Behandeling	Kleurklasse A	B	C	D	gem.
	groen + bont	bont	≤ 50% rood	≥ 50% rood	
Onbehandeld	13.0	12.6	14.5	13.3	13.4
Ethrel spuiten	11.0	12.5	10.6	11.7	11.5
Ethrel foggen	13.6	12.6	12.6	13.0	12.9
Gem.	12.6	12.6	12.6	12.7	12.6

De houdbaarheid neemt t.o.v. onbehandeld door Ethrel gemiddeld met ca. 12 à 13% af (klasse A t/m D gemiddeld). Het verschil tussen spuiten en foggen kon niet wiskundig worden getoetst, omdat het hier een proef in enkelvoud betreft ten aanzien van foggen (zie ook punt 3.5).

Het beste houdbaar in deze proef waren de onbehandelde vruchten, welke weinig rood waren 13 dagen voor de oogst (klasse C). Niet tot uiting komt in deze cijfers een mogelijke sterkere nadelige invloed van Ethrel bij reeds tamelijk rode vruchten (klasse D) op het moment van toedienen (vergelijk klasse C en D).

In deze proef bleek bij het eind van de bewaring diverse vruchten ingezonken plekjes te vertonen. Anatomisch onderzoek (W. Verkerke) gaf geen verschil in het weefsel te zien tussen deze ingezonken plekjes en gave vruchtwand gedeelten. Het percentage vruchten met deze ingezonken plekjes is bepaald. Deze gegevens zijn in bijlage 6 opgenomen en tabel 4 geeft een samenvatting hiervan.

Tabel 4. Percentage vruchten (stuks) met ingezonken plekken per rijpingsklasse.

Behandeling	Rijpingsklasse A	B	C	D	gem.
	groen + bont	bont	≤ 50% rood	≥ 50% rood	
Onbehandeld	12.6	0	0	0	3.2
Ethrel spuiten	36.8	41.7	22.9	42.1	35.9
Ethrel foggen	34.4	33.1	20.5	40.0	32.0
Gem.	28.6	25.7	15.0	28.7	24.5

Het optreden van deze ingezonken plekjes komt hoofdzakelijk voor na Ethrel gebruik. De mate van dit optreden neemt toe bij de rijpere stadia. Het verschil tussen spuiten en foggen is van ondergeschikt

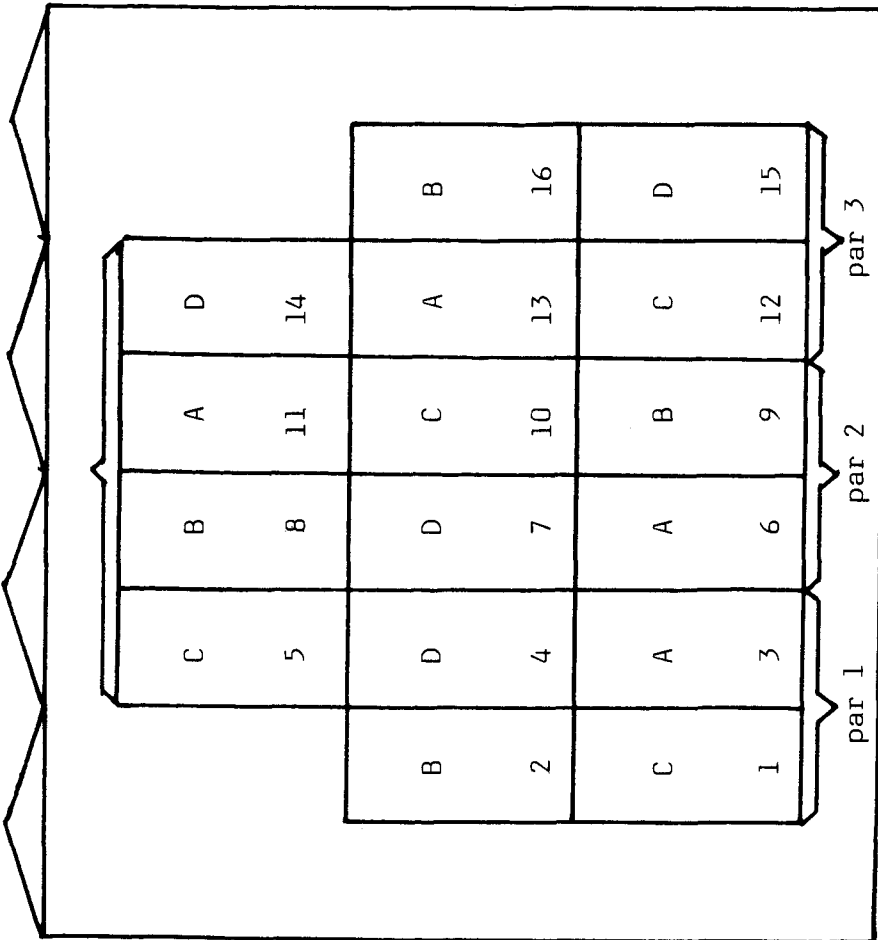
belang. Het optreden van deze vlekjes is, hoewel niet eerder zo duidelijk waargenomen, mogelijk een 'overrijpheid syndroom'.

4. SAMENVATTING

In deze proef is de invloed van Ethrel spuiten en foggen (gelijke hoeveelheden per oppervlakte eenheid) vergeleken t.o.v. onbehandelde planten. Deze vergelijking is gedaan bij vier rijpingsklassen, te weten A = bont + groen (praktijkwerkwijze); B = alleen bont; C = weinig rood \leq 50% rood; D = tamelijk rood \geq 50% rood.

De belangrijkste resultaten zijn:

1. Het verschil tussen spuiten en foggen is niet groot.
2. Ethrel (spuiten en foggen) geeft 15 à 20% meer rode vruchten t.o.v. onbehandeld als op praktijkwijze wordt toegepast (= bont + groen).
3. Ethrel (spuiten en foggen) geeft minder smakelijke vruchten, zelfs bij het toepassen op tamelijk rode vruchten.
4. Ethrel (spuiten en foggen) is enigszins nadelig voor de stevigheid op het moment van oogsten (ca. 13 dagen na het toepassen).
5. Ethrel (spuiten en foggen) vermindert de houdbaarheid met ca. 5 à 15%.
6. Ingezonken plekjes op de vruchtwand treden na de bewaring hoofdzakelijk op na Ethrel (spuiten en foggen) gebruik (factor 10 t.o.v. onbehandeld!).
7. In de periode tussen Ethrel toedienen en oogst (ca. 13 dagen) zijn vrijwel alle onbehandelde bonte vruchten van nature rood en rijp geworden.
8. Ethrel (spuiten en foggen) geeft roodkleuring van groene volgroeide vruchten en van weinig rood gekleurde vruchten op het moment van toepassen.



Afd. 6. Foggen 25 ml Ethrel

Rijpingskleuren

A. Controle

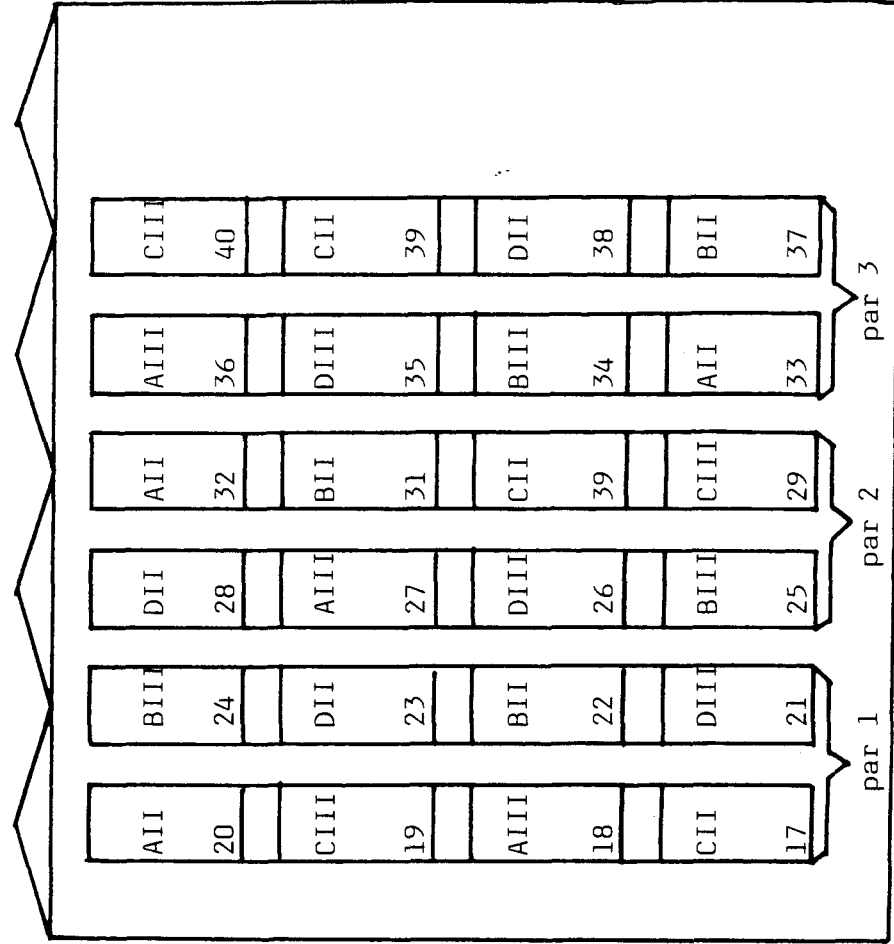
B. Bont

C. Bont < 50% rood

D. Bont > 50% rood

Veldgrootte 2 x 6 = 12 planten

Rijpingsstadia in 4-voud



Afd. 8

Beh. II. Niet spuiten

III. Ethrel 0.5 ml/l +

Agral 0.5 ml/l

Per veldje 1.2 l

Proef in 3-voud

Veldgrootte 2 x 4 = 8 planten

Rijpingsklassen:

A. Controle

B. Bont

C. Bont < 50% rood

D. Bont > 50% rood

5. OVERZICHT VAN DE BELANGRIJKSTE RESULTATEN OVER 1985, 1988 EN 1989
(2 PROEVEN)

	Behandelingen (hoeveelheden in a.st.)			
	Controles (onbeh. water)	Sputen (240 - 960 mg/l	Smeren 12 - 24 mg/l	Foggen (600 mg/ha)
Gewichts% rode vruchten:				
1985	61-67	81-90	75-77	-
1988	54	56-72	73	-
1989 sept/okt	63-67	63-70	-	80-83
1989 okt	63	82	-	77
Stevigheid bij de oogst (schaal 1-9):				
1985	8.4-8.7	8.4-8.6	8.4	-
1988	7.8-8.2	7.8-7.9	7.8	-
1989-sept/okt	8.2	8.2	-	8.5
1989 okt	8.6	8.2	-	8.6
Houdbaarheid (in aantal dagen, 1985 uitgezonderd):				
1985 (% rotte vruchten)	63-70	40-55	53	-
1988	12.4-13.3	9.8-11.6	11.4	-
1989 sept/okt	11.6	9.1	-	9.2
1989 okt	13.0	11.0	-	13.6
Smaak:				
1988 (schaal 1-5)	3.31	2.60	2.52	-
1989 (score aangenaamheid)	60	36	-	30

Ethrel geeft versnelling van de roodkleuring van de vruchten. De invloed op de stevigheid van de vruchten direct na de oogst is gering. Ethrel geeft gedurende de bewaring niet meer rotte vruchten. De houdbaarheid neemt door Ethrel met 15 à 20% af. Ingezonken plekken op de vruchtwand treden vrijwel uitsluitend op bij de combinatie Ethrel toepassen en bewaren.

Bij alle smaaktesten krijgen de met Ethrel behandelde vruchten een lagere waardering dan de onbespoten vruchten.

Dit onderzoek wordt hiermee afgesloten.

Bijlage 2, blz. 1

		Rood		Bont		Groen		Totaal	
		Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht
<u>Niet spuiten:</u>									
A	Niet gedund								
20	26	3898	15	1798	9	1062	50	6758	
32	41	5620	18	1888	4	530	63	8038	
33	30	3790	16	1790	5	730	51	6310	
Tot.	97	13308	49	5476	18	2322	163	21106	
%	59.15	63.05	29.88	25.95	10.98	11.00			
B	Bont								
22	27	3900	1	116			28	4016	
31	32	4970					32	4970	
37	30	3878	3	336			33	4214	
Tot.	89	12748	4	452			93	13200	
%	95.70	96.58	4.30	3.42					
C	≤ 50% rood								
17	13	1706					13	1706	
30	25	3564	13	1359			38	4923	
39	16	2006	1	126			17	2132	
Tot.	54	7276	14	1485			68	8761	
%	79.41	83.05	20.59	16.95					
D	≥ 50% rood								
23	18	2778					18	2778	
28	16	2260					16	2260	
38	18	2318	3	254			21	2572	
Tot.	52	7356	3	254			55	7610	
%	94.55	96.66	5.45	3.34					
Totaal									
	292	40688	70	7667	18	2322	380	51057	
%	76.84	79.69	18.42	15.02	4.74	4.55			

Bijlage 2, blz. 2

Rood		Bont		Groen		Totaal		
Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	
<u>III spuiten:</u>								
A Niet gedund								
18	35	4778	9	1168	3	166	47	6112
27	63	7255	4	330	6	588	73	8173
36	40	5084	9	1186	3	306	52	6576
Tot.	138	17117	22	2684	12	1060	172	20861
%	80.23	82.05	12.79	12.89	6.98	5.08		
B Bont								
24	32	4518					32	4518
25	34	4794	2	224			36	5018
34	23	3470					23	3470
Tot.	89	12782	2	224			91	13006
%	97.80	98.28	2.20	1.72				
C ≤ 50% rood								
19	12	1752					12	1752
29	34	4238					34	4238
40	12	1232	1	78			13	1310
Tot.	58	7222	1	78			59	7300
%	98.3	98.93	1.69	1.07				
D ≥ 50% rood								
21	14	2010					14	2010
26	14	1740					14	1740
35	34	4984					34	4984
Tot.	62	8734					62	8734
%	100	100						
Totaal								
	347	45855	25	2986	12	1060	384	49901
%	90.36	91.89	6.51	5.98	3.13	2.12		

Bijlage 2, blz. 3

Rood		Bont		Groen		Totaal		
Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	Aantal	Gewicht	
<u>Foggen niet gedund</u>								
3	31	4378	4	514	14	1434	49	6326
6	50	6860	2	224	18	2006	70	9090
11	47	5966	6	584	9	992	62	7542
13	66	8535	13	1640	1	112	80	10287
Tot.	194	25739	25	2962	42	4544	261	33245
	74.33	77.42	9.58	8.91	16.09	13.67		
B = alleen bont								
2	57	7390	7	720			64	8110
8	48	7060					48	7060
9	32	4522	2	84			34	4606
16	60	7015					60	7015
Tot.	197	25987	9	804			206	26791
	95.63	97.00	4.37	300				
C = ≤ 50% rood								
1	34	4208					34	4208
5	17	2052					17	2052
10	31	3738	2	194			33	3932
12	36	4410	3	244			39	4654
Tot.	118	14408	5	438			123	14846
	95.93	97.05	4.07	2.95				
D = ≥ 50% rood								
4	11	1542					11	1542
7	15	2620					15	2620
14	15	2374	1	33			16	2407
15	28	4150					28	4150
Tot.	69	10686	1	33			70	10719
	98.57	99.69	1.43	0.31				

Tot								
	578	76820	40	4237	42	4544	660	85601
%	87.58	89.74	6.06	4.95	6.36	5.31		

Bijlage 3

Ethrel paprika herfstteelt 1989

Ethrelbehandeling 13 dagen voor oogst.

Voor smaakproef alleen paprika's van behandeling >50% doorgekleurd.

	Stevigheid bij inzet	Houdbaarheid	% Ingezonken plekjes (na 1 week)	Aangenaamheid (totaalscore)
Contrôle	8.6	13.4	30	60
Sputen	8.3) p < 0.01	11.5) 0.02	36) < 0.001	36) P < 0.001
Foggen*	(8.5)	(12.9)	32	30

* Foggen in andere afdeling dan andere 2 behandelingen, ook grotere velden ---> meer paprika's. In bewaarproef van deze afdeling 'mooiere' vruchten, wat waarschijnlijk de houdbaarheid positief heeft beïnvloed.

Ethrelgebruik leidt tot een betrouwbaar mindere stevigheid bij de oogst resulterend in een kortere houdbaarheid, veel meer ingezonken plekjes en een slechtere smaak!

Stadium van toepassing	% Vruchten met ingezonken plekjes (ethrelbehandeling)
Niets verwijderen	36
Alleen op bonte vruchten	37
Alleen bont ≤ 50%	22
Alleen bont ≥ 50%	41

Plekjes mede kwestie van overrijpheid?

Jan Janse.

48.....

**** Analysis of variance ****

Variate: STEVIG

Source of variation	d.f.	s.s.	m.s.	V.R.	F pr.
ETHREL3	2	0.48671	0.24335	3.93	0.031
RIJPING	3	0.11275	0.03758	0.61	0.616
ETHREL3.RIJPING	6	0.49413	0.08235	1.33	0.277
Residual	28	1.73417	0.06193		
Total	39	2.82775			

**** Tables of means ****

Variate: STEVIG

Grand mean 8.467

	ETHREL3	CONTROL	SPUITEN	FOGGEN
ETHREL3	8.600	8.317	8.481	8.481
rep.	12	12	16	16
RIJPING	8.510	8.470	8.510	8.380
rep.	4	4	4	4
ETHREL3	8.633	8.533	8.767	8.467
rep.	3	3	3	3
SPUITEN	8.233	8.367	8.200	8.467
rep.	3	3	3	3
FOGGEN	8.625	8.500	8.550	8.250
rep.	4	4	4	4

*** Standard errors of differences of means ***

Table	ETHREL3	RIJPING	ETHREL3 RIJPING
rep.	unequal	10	unequal
s.e.d.	0.1016	0.1113	0.2032 min.rep
	0.0950		0.1901 max-min
	0.0880X		0.1760 max.rep

(Ma comparisons in categories where s.d. matched with s.d.)

48.....

**** Analysis of variance ****

Variate: HOUDE

Source of variation	d.f.	s.s.	m.s.	V.R.	F pr.
ETHRELS	2	23.992	11.996	4.87	0.015
RIJPING	3	0.117	0.039	0.02	0.997
ETHRELS.RIJPING	6	15.251	2.542	1.03	0.425
Residual	28	68.938			
Total	39	108.298			

**** Tables of means ****

Variate: HOUDE

Grand mean 12.62

ETHRELS	SPUITEN	FOGGEN
13.36	11.47	12.93
rep. 12	12	16

RIJPING	CONTOLE	BONT <50%ROOD	>50%ROOD
12.63	12.58	12.56	12.70

ETHRELS	RIJPING	CONTOLE	BONT <50%ROOD	>50%ROOD
13.00	12.60	12.60	14.53	13.30
rep. 3	3	3	3	3
11.03	12.53	12.53	10.57	11.73
rep. 3	3	3	3	3
13.55	12.60	12.60	12.57	12.98
rep. 4	4	4	4	4

*** Standard errors of differences of means ***

Table	ETHRELS	RIJPING	ETHRELS	RIJPING
rep.	unequal	10	unequal	1.281 min.rep
s.e.d.	0.641		1.198	max-min
	0.599	0.702	1.110	max.rep
	0.555X			

(No comparisons in categories where s.e.d. marked with an X)

**** Analysis of variance ****

Variate: %VLEK

Source of variation	d.f.	s.s.	m.s.	V.F.	F pr.
ETHRELS	2	7917.0	3958.5	34.83	<.001
RIJPING	3	1247.9	416.0	3.66	0.024
ETHRELS.RIJPING	6	656.6	109.4	0.96	0.468
Residual	28	3181.9			
Total	39	13003.4			

**** Tables of means ****

Variate: %VLEK

Grand mean 24.5

ETHRELS	CONTROLE	SFUITEN	FOGGEN
	3.2	35.9	32.0
rep.	12	12	16

RIJPING	CONTROLE	BONT <50%ROOD	>50%ROOD
	28.6	25.7	15.0
			28.7

ETHRELS	RIJPING	CONTROLE	BONT <50%ROOD	>50%ROOD
CONTROLE		12.6	0.0	0.0
rep.		3	3	3
SFUITEN		36.8	41.7	22.9
rep.		3	3	3
FOGGEN		34.4	33.1	20.5
rep.		4	4	4

*** Standard errors of differences of means ***

Table	ETHRELS	RIJPING	ETHRELS
rep.	unequal	10	unequal
s.e.d.	4.35		8.70 min.rep
	4.07	4.77	8.14 max.min
	3.77X		7.54 max.rep

(No comparisons in categories where s.e.d. marked with an X)