

db

Bibliotheek
Proefstation
Naaldwijk

A

1

R

22

PROEFSTATION VOOR DE GROENTEN- EN FRUITTEELT ONDER GLAS,
TE NAALDWIJK.

BIBLIOTHEEK

Proefstation voor de groenten- en
Fruittelt onder Glas te Naaldwijk.

Verslag van het gebruik van Flavorseal op tomaten. Mei 1956, project III - 33.

door:

W.v. Ravestijn.

Naaldwijk, 1958.

2232157

VERSLAG VAN HET GEBRUIK VAN FLAVORSEAL OP TOMATEN. Mei 1956.

Project III-33.

Inleiding.

Gezien de goede resultaten met Flavorseal op tomaten in 1955 verkregen, werd dit jaar een proefje opgezet, om na te gaan of deze resultaten reproduceerbaar waren en of een dunnere laag was eveneens de bewaring zou kunnen verbeteren.

Proefopzet.

In deze proef werden rode Ailsa Craig tomaten uit Blokkas I behandeld. Alleen A tomaten met een kroontje werden gebruikt. De Flavorseal behandelingen vonden op 25/5, de oogstdatum, plaats. Per behandeling werd 1 kg. tomaten gebruikt.

De behandelingen waren:

1. Onbehandelde vruchten, bewaren op de stencilkamer onder een voortdurende luchtstroom van kamerventilatoren.
2. Onbehandelde vruchten, bewaren in kas 1.
3. Geheel behandelde vruchten, bewaren als bij 1.
4. Geheel behandelde vruchten, bewaren in kas 1.
5. Geheel behandelde vruchten, welke direkt na de bespuiting afgewreven werden, bewaren als bij 1.
6. Geheel behandelde vruchten, welke direkt na de bespuiting afgewreven werden, bewaren in kas 1.

Gedurende de bewaring werd dagelijks om 9 uur de max. en min. indexstand plus de vloeistofstand genoteerd. 's Middags om 2 uur werd de luchttemp. afgelezen. In verband met het gewichtsverlies door de verdamping werd tevens de luchtvochtigheid en de verdamping nagegaan. In bijlage 1 staan de temp.-luchtvochtigheid- en verdampingsgegevens genoteerd.

Het uiterlijk van de vruchten werd door het geven van cijfers voor kleur, gladheid, glanzing, het uiterlijk van het kroontje en het loslaten van de schil, vastgelegd, welke gegevens alle in bijlage 2 zijn opgenomen.

In deze bijlage zijn tevens de gewichtsprocenten t.o.v. het oorspronkelijke gewicht, weergegeven. De zachtheid werd met behulp van de snelweger bepaald. De uitkomsten hiervan zijn eveneens in bijlage 2 opgenomen. In bijlage 3 zijn tenslotte de gegevens uit de smaakproeven verkregen, weergegeven.

Resultaten.

Hoewel de verschillen, vooral in het begin, gering waren, bleek toch duidelijk, dat de met Flavorseal behandelde tomaten minder in gewicht achteruitgingen dan de onbehandelde vruchten. Een dunnere laag Flavorseal gaf vrijwel gelijke resultaten als de normaal bespoten vruchten. Alleen op de laatste contrôle-datum hadden de afgewreven tomaten, die op de stencilkamer werden bewaard, iets meer aan gewicht verloren dan de bespoten tomaten op de stencilkamer. Het uiterlijk van de vruchten bleef bij alle met Flavorseal behandelde vruchten iets beter, wat vooral bij de gladheid (rimpeling) en glanzing tot uitdrukking kwam.

Samenvatting.

Door een Flavorseal behandeling bleken bewaarde tomaten beter op gewicht te blijven. Het uiterlijk zag er iets frisser uit. Het aanbrenge van een geringere hoeveelheid was bleek geen of vrijwel geen vermindering van het gewicht t.o.v. de normaal bespoten vruchten te bewerkstelligen.

De proefneemster,
Willy v. Ravestijn

dec.'58

J.W.

Flavorseal op tomaten 26 mei 1956.

Temp.-luchtvochtigheid- en verdampingsgegevens

1956	9 uur		2 uur		Assmann		Verdamping		Verdamping		
	Index		Vloeistof		Vloeistof		meter		in		
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	9 uur	2 uur	9 uur	gevuld	24 uur
Stencilkamer											
26 mei	19,2	14,0					54		10,80		
27 mei											
28 mei	24,6	15,8	18,5	17,8	22,8	22,4	67	61	leeg	1,35	18,35
29 mei	28,2	17,9	23,2	22,8	24,2	24,6	62	64	19,70	0,50	10,10
30 mei	24,6	12,6	14,8	14,2	18,4	17,8	71	67	10,60	0,50	9,50
31 mei	24,0	14,2	23,2	22,8	18,0	18,0	60	61	10,00	1,10	10,10
1 juni	19,5	14,3	15,8	15,3	19,0	19,4		64	11,20	1,12	12,01
2 juni	22,6	14,4	16,5	16,0			75		13,13	1,00	
3 juni											
4 juni	22,1	14,2	16,8	16,5	19,0	18,5	79	74	leeg	0,53	
5 juni	18,8	12,5	14,3	13,7	17,6	17,2	78	56	7,89	0,91	7,36
6 juni	21,8	13,8	17,8	17,3	20,6	20,2	57	46	leeg ^x	1,46	^x nog nat
7 juni	23,3	16,1	18,6	17,9	20,0	19,6	64	60	13,10	1,15	11,64
8 juni	20,4	14,0	15,6	15,0	21,6	21,3	67	60	13,90	1,00	12,75
Gem.	22,4	14,5	17,5		20,0		67	61			11,5
kas 1.											
26 mei	19,6	12,5	19,6	19,4					11,65	0,90	
27 mei											8,52
28 mei	46,3	11,5	28,8	28,6	42,4	42,5	70	58	9,42		
29 mei	44,6	19,5	23,8	23,7	35,6	35,3	86	72	14,55		5,13
30 mei	40,6	15,4	19,1	18,6	25,6	25,5	85	72	18,00	1,40	3,45
31 mei	36,5	14,8	17,0	15,8	20,5	21,0	89	94	4,30		2,90
1 juni	25,8	13,5	25,0	25,5	36,1	35,8	82	58	5,12		0,82
2 juni	44,3	13,4	33,8	33,2			62		10,60		5,48
3 juni											10,34
4 juni	43,2	15,6	21,3	21,0	24,1	23,8	85	88	20,94	0,86	
5 juni	35,8	13,8	35,8	39,0	31,6	31,2	64	52	3,06		2,20
6 juni	42,5	13,0	26,7	26,5	33,0	32,8	58	76	9,60		6,54
7 juni	41,0	16,2	29,0	28,5	29,6	29,4	71	74	14,20		4,60
8 juni	33,6	11,6	21,6	21,5	30,6	30,3	77	91	16,92	1,72	2,72
Gem.	37,8	14,2	25,1		30,8		75	74			4,76

In stencilkamer:

Max.Min.them.17

Verdampingsmeter 5

In kas 1:

Max.Min.thermometer P

Verdampingsmeter 20

Flavorseal op tomaten 25 mei 1956.

Procenten van het oorspronkelijke gewicht.

Behandeling	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6
I Onbehandeld, stencilkamer	100	97,1	96,4	94,1	92,5
II Onbehandeld, kas 1	100	97,0	95,8	94,8	94,8
III Behandeld, stencilkamer	100	98,0	97,2	96,1	96,1
IV Behandeld, kas 1	100	98,0	97,3	96,3	96,3
V Behandeld,+ uitwrijven, stencilkamer	100	98,0	97,3	96,3	94,5
VI Behandeld + uitwrijven, kas 1	100	98,0	97,3	96,3	96,3

Zachtheid

Behandeling	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6
I Onbehandeld, stencilkamer	55	109	121	140	132
II Onbehandeld, kas 1	55	100	113	126	127
III Behandeld, stencilkamer	55	77	95	106	114
IV Behandeld, kas 1	55	84	94	122	118
V Behandeld + uitwrijven, stencilkamer	55	106	99	99	121
VI Behandeld + uitwrijven, kas 1	55	89	99	128	119

Cijfer	kleur					gladheid					glanzing			kroontje					hechting							
	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6	25/5	29/5	1/6	5/6	7/6	
I	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10-	10-	9½	9	9	10	6	6	6	6	-	7½	8	8	8	8
II	10	10	10	10	10	10	10	10	9½	9	10-	10-	9½	9	9	10	5	4	4	4	-	7½	8	8	8	8
III	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9½	9½	10	6	6	6	6	-	8	8	8	8	8
IV	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9½	10	10	10	9½	9½	10	5	4	4	4	-	8	8	8	8	8
V	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9½	9½	10	6	6	6	6	-	8	8	8	8	8
VI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9½	10	10	10	9½	9½	10	5	4	4	4	-	8	8	8	8	8
Verse tomaat																						7	8	8	8	8

Flavorseal op tomaten 25 mei 1956.

Cijfers' smaakafwijking

Datum	30/5				1/6			5/6			7/6											
Vrucht	1		2		3	Gem	1		2	Gem	1		2		Gem							
	s	z	s	z	s	z	s	z	s	z	s	z	s	z								
1. Onbehandeld, stencilkamer	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	0	0	0	$\frac{1}{2}$	0	0	$\frac{1}{2}$	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0
2. Onbehandeld, kas 1	1	0	1	0	0	0	$\frac{1}{2}$	6	1	$6\frac{1}{2}$	1	$3\frac{1}{2}$	0	0	$3\frac{1}{2}$	2	1	4	2	1	1	2
3. Behandeld, stencilkamer	0	$\frac{1}{2}$	0	$\frac{1}{2}$	0	0	$\frac{1}{2}$	1	1	0	0	$\frac{1}{2}$	0	0	3	3	$1\frac{1}{2}$	2	1	3	1	2
4. Behandeld, kas 1	3	0	2	0	5	1	2	$3\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$	$6\frac{1}{2}$	3	$3\frac{1}{2}$	2	1	0	0	1	3	$\frac{1}{2}$	1	0	1
5. Behandeld + afwrijven, stencil kamer	6	2	1	0	3	0	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	$\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	0	$\frac{1}{2}$	2	1
6. Behandeld + afwrijven, kas 1.	2	2	0	0	0	0	$\frac{1}{2}$	0	0	1	0	0	$1\frac{1}{2}$	0	0	0	$\frac{1}{2}$	$5\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	4	$2\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{2}$

Verklaring:

S = vruchtvlees bij de schil

Z = zaadlijsten + zaad

0 = geen afwijking

10 = afwijkende smaak