

cb

Bibliotheek  
Proefstation  
Naaldwijk

A

1

R

22

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

BIBLIOTHEEK  
Proefstation voor de groenten- en  
fruitteelt onder Glas te Naaldwijk.

Wasbehandeling op tomaat, September 1956, project III - 33.

door:

W.v.Ravestijn.

Naaldwijk, 1961.

2232189

24 JUL 61

WASBEHANDELINGEN OP TOMAAT. SEPTEMBER 1956. PROJECT III 33.

### Inleiding.

Van de firma Johnson mochten wij een tweede wasproduct, m.n. Prima-fresh W 5709, ontvangen. In deze proef werden alle tot nu toe tot onze beschikking staande wasproducten vergeleken.

### Proefopzet.

Per behandeling werden 25 Iers geplukte A tomaten met kroontjes gebruikt. De behandelingen waren:

- 1.A. Onbehandeld, bewaren in de stencilkamer onder een voortdurende luchtstroom van kamer-ventilatoren.
- 1.B. Onbehandeld, bewaren in kas 1.
- 2.A. Flavorseal, bewaren als bij 1 A.
- 2.B. Flavorseal, bewaren in kas 1.
- 3.A. Wax-shine, bewaren als bij 1A.
- 3.B. Wax-shine, bewaren in kas 1.
- 4.A. Prima-fresh, bewaren als bij 1A.
- 4.B. Prima-fresh, bewaren in kas 1.

De tomaten van behandeling 2 en 4 werden met behulp van een handvernevelaar bespoten (5 atm). De vruchten van behandeling 4 werden voor het bespuiten met Prima-fresh heel licht gebroesd (4 atm. duikerdop 0,5 mm  $\emptyset$ ). aangezien de beste resultaten met Prima-fresh bij vochtige vruchten te verwachten zijn. De Wax-shine werd d.m.v. een wafeldoekje van  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  op de vruchten aangebracht. Hierdoor kan vrijwel geen smaakbederf optreden.

Gedurende de bewaring werden temperatuur en verdampingsgegevens verzameld, die alle in bijlage 1 zijn opgenomen. Het gewichtsverlies, de stevigheid en het uiterlijk van de vruchten, werden ook in deze proef 2 x in de week nagegaan. Bijlage 2 geeft de gewichtspercenten en de zachtheid bij 500 g druk. Bijlage 2A geeft de gewichtsvermindering grafisch weer. In bijlage 3 is het uiterlijk door het geven van cijfers vastgelegd. De resultaten uit de smaak-

proeven verkregen zijn tenslotte in bijlage 4 weergegeven.

### Resultaten.

Uit bijlage 1 blijkt, dat de verschillen in temperatuur tussen de stencilkamer en kas 1 betrekkelijk gering waren. Het verschil in verdamping was echter zeer groot (st.k. 18.30 - kas 1 1.92). De gegevens betreffende het gewichtsverlies stemmen hiermee overeen. De tomaten op de stencilkamer gingen sneller achteruit dan de tomaten in kas 1.

De met was behandelde vruchten bleven alle beter op gewicht, terwijl deze tomaten ook minder snel zacht werden.

De gewichtsvermindering was bij de met Flavorseal en Wax-shine behandelde vruchten vrijwel gelijk en aanzienlijk beter, dan bij de met Prima-fresh bespoten tomaten. De verschillen in uiterlijk waren zeer gering. De met Wax-shine en Prima-fresh behandelde vruchten bleken iets sterker te glanzen dan de onbehandelde en met Flavorseal bespoten tomaten. Verschillen in de hechting van de schil aan het vruchtvlees traden in het geheel niet op. Wel bleek dat er na het onderdompelen in kokend water op de met Prima-fresh bespoten tomaten, witte vlekken verschenen. Dit is echter voor de praktijk geen ernstig bezwaar, aangezien de aldus bewerkte tomaten toch ontveld worden. Uit bijlage 4 blijkt, dat er weinig smaakafwijkingen in deze proef optraden. De meeste afwijkingen werden bij de met Wax-shine ingewreven tomaten waargenomen, waarvan het vooral de stukjes tomaat met schil waren, die afweken.

### Samenvatting en conclusie.

Uit dit proefje waarin diverse wasproducten werden vergeleken, bleek dat:

1. Alle met was behandelde vruchten beter op gewicht bleven en minder snel zacht werden.
2. De verschillen tussen de met Wax-shine en Flavorseal behandelde vruchten vrijwel verwaarloosbaar waren.
3. De met Prima-fresh bespoten vruchten sneller in gewicht achteruit gingen dan de met Flavorseal of Wax-shine bespoten tomaten.
4. Bij de met Wax-shine bespoten tomaten soms een lichte smaakafwijking bij de stukjes vruchtvlees met schil werd waargenomen.

Hieruit blijkt dus, dat van de tot nu toe geteste wasproducten Flavorseal het eenvoudigste in toepassing is, goede resultaten geeft en geen smaakafwijkingen veroorzaakt.

Naaldwijk, 9 januari 1959

R.E.

De proefneemster,

Willy van Ravenstijn.



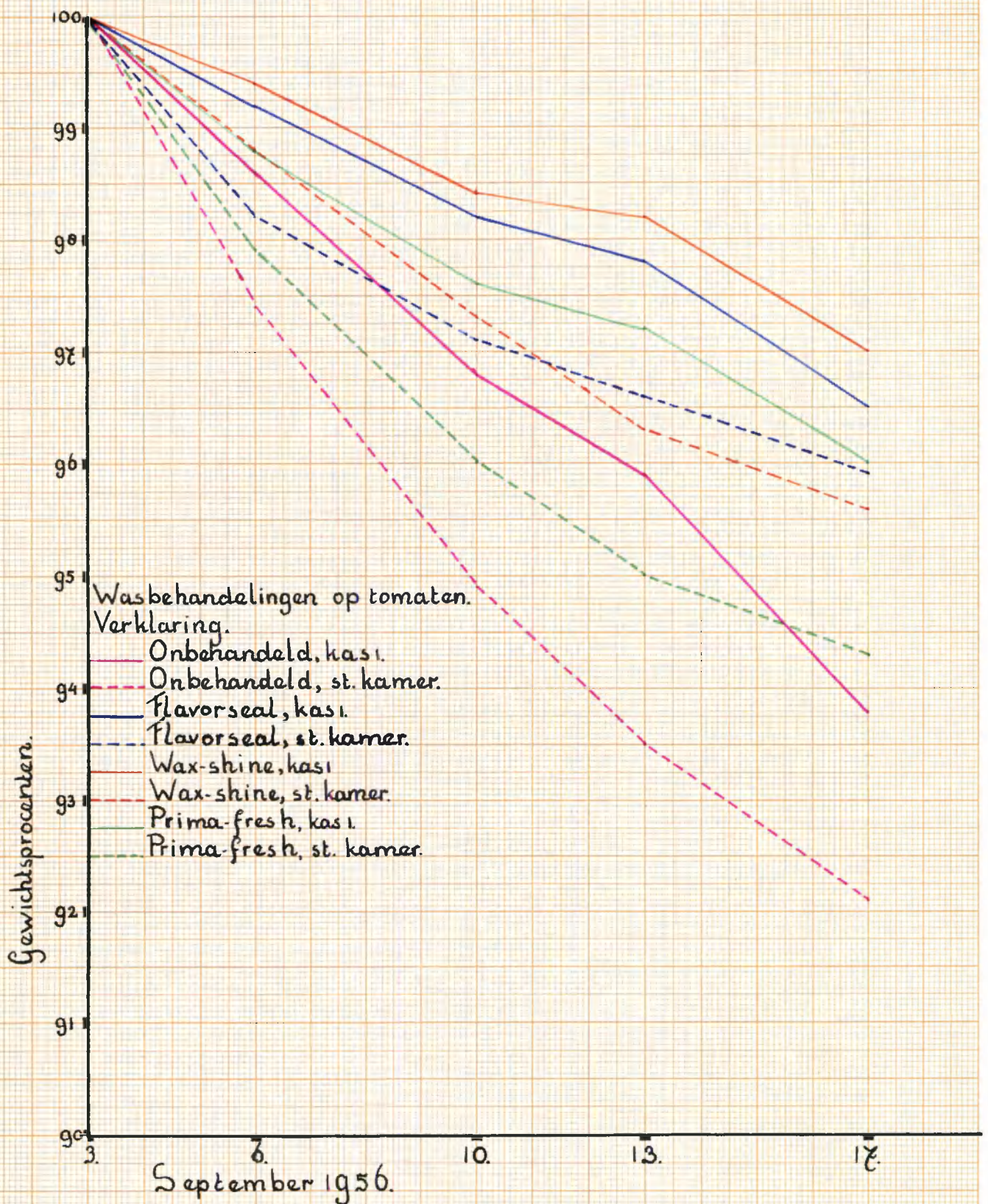
Gewichtsprocenten.

	6/9	10/9	13/9	17/9	6/9	10/9	13/9	17/9
1.A. Onbehandeld, stencilkamer.	97,4	94,9	93,5	92,1	98,0	95,9	94,7	93,0
1.B. Onbehandeld, kas l.	98,6	96,8	95,9	93,8				
2.A. Flavorseal, stencilkamer	98,2	97,1	96,6	95,9	98,7	97,7	97,2	96,2
2.B. Flavorseal, kas l.	99,2	98,2	97,8	96,5				
3.A. Wax-Shine, stencilkamer	98,8	97,3	96,3	95,6	99,1	97,8	97,3	96,3
3.B. Wax-shine, kas l	99,4	98,4	98,2	97,0				
4.A. Prima-fresh stencilkamer	97,9	96,0	95,0	94,3	98,4	96,8	96,1	95,2
4.B. Prima-fresh, kas l	98,8	97,6	97,2	96,0				

Zachtheid bij 500 g druk.

	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9
1A. Onbehandeld, st.k.	35	66	100	144	152	35	61	94	140	163
1B. Onbehandeld, kas l	35	56	87	135	174					
2A. Flavorseal, st.k.	35	48	82	132	119	35	47	85	127	139
2B. Flavorseal, kas l	35	45	88	122	159					
3A. Wax-shine, st.k.	35	56	87	119	128	35	54	91	113	133
3B. Wax-shine, kas l.	35	52	95	108	137					
4A. Prima-fresh, st.k.	35	51	95	124	125	35	49	84	117	125
4B. Prima-fresh, kas l	35	47	72	110	124					

Grafiek gewichtsvermindering.



	cijfers kleur				cijfers gladheid				cijfers glanzing						
	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9
1.A.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	9	9
1.B.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	9	9	9	9	9
2.A.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	9½	9	9	9	9
2.B.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	9½	9	9	9	9
3.A.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.B.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4.A.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	10-	10	10	10	10
4.B.	4	6	9	10	10	10	10	10	10	10	10-	10	10	10	10
	cijfers uiterlijk kroontje				cijfers hechting										
	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9	3/9	6/9	10/9	13/9	17/9					
1.A.	10	9	7½	6	4½	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
1.B.	10	9½	7½	6	4	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
2.A.	10	9	7½	6	4½	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
2.B.	10	9½	7½	6	4	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
3.A.	10	9	7½	6	4½	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
3.B.	10	9½	7½	6	4	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
4.A.	10	9	7½	6	4½	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9
4.B.	10	9½	7½	6	4	7	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Bij behandeling 4 verschildlijnen via het onderdompeling in warm water, witte vlekken op de schil.

Smaakcijfers over 5 vruchten berekend:

	6/9		10/9		13/9		17/9		Gem.	
	S	Z	S	Z	S	Z	S	Z	S	Z
Onbehandeld.	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Flavorseal.	1	0	0	0	1	0	$\frac{1}{2}$	0	$\frac{1}{2}$	0
Wax-shine.	2	0	4	0	$1\frac{1}{2}$	1	3	1	$2\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Prima-fresh.	0	0	0	0	0	$1\frac{1}{2}$	$1\frac{1}{2}$	0	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$