

A  
6  
J  
23

6400 + 6401 + 6402 : 55

Stamboeknr. 3069

Stichting Proefstation voor Tuinbouw onder Glas te Naaldwijk.

Oriënterend onderzoek naar vezeligheid bij aubergine.

J. Janse

R. Maaswinkel

Naaldwijk, december 1981.

Intern verslag no. 4.

2243705

Inhoud.

	pagina :
Samenvatting.	2
1. Inleiding.	3
1 <sup>e</sup> Proef: Onderzoek naar een methode om de mate van vezeligheid te bepalen.	
2. Proefopzet.	3
3. Resultaten.	3
2 <sup>e</sup> Proef: Bepaling mate van vezeligheid bij de vruchten die in de cel en aan de plant bewaard waren.	
4. Proefopzet.	3
5. Resultaten.	4
6. Discussie en conclusies van beide proeven.	4

Samenvatting:

In het voorjaar van 1981 zijn bij 2 groepen van aubergine rassen nl. groep Lange Violette (Claresse) en nieuwe hybride (Adona) proeven genomen, waarbij gekeken werd in hoeverre de nieuwe hybride rassen, indien vruchten hiervan te laat worden geoogst en daarbij nog goed van kleur zijn, vezeliger zijn dan die van rassen uit de groep Lange Violette. Na een kleurtest en smaakproeven, na koken, bleken er geen aantoonbare verschillen in vezeligheid tussen de vruchten van beide rassen voor te komen.

### 1. Inleiding:

Sinds 1974 is de teelt van aubergines steeds belangrijker geworden. Tot 1979 werden alleen rassen van het type Lange Violette geteeld zoals: Claresse, Poeldijk's glorie, Radja en Vedette.

Enkele jaren geleden werden de eerste hybriden bij aubergine geïntroduceerd. (Adona, Dobrix). Eén van de opvallende kenmerken van deze hybriden is, dat de vruchtkleur donkerder is en langer donker blijft dan bij de traditionele rassen. Bij de traditionele rassen krijgt de vrucht indien die langer dan het oogstbare stadium aan de plant blijft hangen een kleur die afhankelijk van de tijd dat deze langer aan de plant blijft hangen paars-rood-rose van kleur wordt. Bij de hybride rassen duurt het langer voordat de vruchten aan de plant verkleuren. In verband hiermee kwam de vraag vanuit de praktijk naar voren of bij hybride rassen door te laat te oogsten de vruchten te vezelig worden voor consumptie.

In het voorjaar van 1981 werden een tweetal proeven gedaan om de eventuele mate van vezeligheid bij beide groepen rassen te onderzoeken.

#### 1<sup>e</sup> Proef:

Onderzoek naar een methode om de mate van vezeligheid te bepalen.

### 2. Proefopzet:

Rassen: Adona, Claresse.

Periode: mei 1981.

Van beide rassen werd uitgegaan van 6 vruchten. Bij elk ras werden 3 vruchten jong, en 3 te laat geoogst. Deze laatste waren rose van kleur. Doorgesneden zagen de vruchten er enigszins vezelig uit.

Om de mate van vezeligheid vast te leggen werd de volgende 2-kleurmethode toegepast:

Oplossing A: 1 gram phloroglucine in 100 ml alcohol 96%.

Oplossing B: Hcl 25%.

De vrucht wordt doorgesneden.

Oplossing A wordt aangebracht. Minstens 30 sec. in laten weken.

Overtollige vloeistof verwijderen.

Dan oplossing B aanbrengen, waarna de aanwezige houtvaten in de vrucht rood kleuren.

### 3. Resultaten:

Bij beide rassen waren er zowel tussen de jonge en de oude vruchten, als tussen de rassen geen verschillen in rood-kleuring. Bij alle doorgesneden vruchten kleurden de houtvaten rood en waren er geen noemenswaardige verschillen daarin. Na deze behandeling werd van beide rassen het restant van zowel de jonge als de oude vruchten gedurende 5 minuten gekookt. Na het koken werd geproefd in hoeverre er verschil in vezeligheid tussen de verschillende vruchten waarneembaar was. Er werden geen verschillen waargenomen.

#### 2<sup>e</sup> Proef:

Bepaling mate van vezeligheid bij de vruchten die aan plant en in bewaarcel bewaard waren.

### 4. Proefopzet:

Rassen: Adona, Claresse.

Periode: mei 1981.

Bij beide rassen werd uitgegaan van 6 vruchten.

Van elk ras waren: 2 vruchten donkerpaars  
2 vruchten lichtpaars  
2 vruchten rose

De vruchten werden gedurende 2½ week in een cel bewaard. Temp. 20°C r.v. 80%.

Naast het bewaren in de cel bleven van elk ras 2 vruchten in de kas aan de planten hangen. Na 2½ week werden deze vruchten geoogst.

Op het moment van de oogst waren alle vruchten lichtrose van kleur en het vruchtgewicht was > 500 gram.

Beide partijen vruchten werden in partjes gesneden, en gedurende 5 minuten gekookt en daarna geproefd.

#### 5. Resultaten.

Visueel waren de vruchten die 2½ week aan de planten waren blijven hangen van binnen vezeliger dan de vruchten die bij de oogst donkerpaars waren. Aan de planten waaraan de vruchten 2½ week extra gehangen hadden, zaten op het moment van oogsten nauwelijks gezette vruchtjes. Na het koken van de vruchten werd geproefd in hoeverre er verschil in vezeligheid tussen de verschillende vruchten waarneembaar was. Er werden geen verschillen waargenomen.

#### 6. Discussie en conclusies van beide proeven:

Uit beide proeven met de gebruikte methoden blijkt, dat er geen verschil in vezeligheid aangetoond kon worden tussen beide rassen in de diverse oogststadia. Gezien het feit, dat er na het koken geen verschillen in vezeligheid bij de diverse behandelingen gevonden werden, lijkt het vooralsnog niet zinvol deze proef in het groot op te zetten en te herhalen zolang er vanuit de handelskanalen geen klachten over de nieuwe hybride rassen komen.

Gezien het feit, dat indien men de vruchten te lang aan de plant laat hangen dit ten koste gaat van de kg opbrengst per m<sup>2</sup>, valt niet te verwachten, dat men in de praktijk te oude vruchten zal oogsten.