20.

S. Schouten

STICHTING PROEFSTATION VOOR TUINBOUW ONDER GLAS

De houdbaarheid van 2 chinese kool rassen

door H.G.A. van Esch

Naaldwijk, september 1980 Intern verslag nr. 45

STICHTING PROEFSTATION VOOR TUINBOUW ONDER GLAS

De houdbaarheid van 2 chinese kool rassen

door H.G.A. van Esch

Naaldwijk, september 1980 Intern verslag nr. 45

IZ80536

Inhoud		Pagina
1.	Inleiding	1
2.	Materiaal en methoden	1
3.	Resultaten	2
4.	Discussie	2
5.	Conclusie	3
6.	Samenvatting	3
7.	Literatuur	3

1. Inleiding

In de teelt van chinese kool onder glas is tot 1980 nagenoeg steeds gebruik gemaakt van het ras Granaat. De belangrijkste reden hiervoor is de betere prijsvorming ten opzichte van de veel kortere, meer gekropte Japanse hybride.
Bij onderzoek onder de Zweedse importeurs bleek echter dat de consumenten toch vaak de voorkeur aan de kortere Japanse hybriden geven. De handel heeft evenwel gesignaleerd dat van een aantal Japanse hybriden de houdbaarheid te wensen over laat (Anonymus, 1980).

Bij de teelt in de vollegrond wordt een gedeelte van de chinese kool langdurig (3 of meer manden) bewaard. De hoog opgroeiende typen zijn duidelijk korter houdbaar dan de laaggroeiende typen. (Schouten e.a., 1977; Weichmann, 1979).
Bij de teelt onder glas wordt de chinese kool slechts gedurende een beperkt aantal dagen bewaard. In dit onderzoek is de houdbaarheid van 2 rassen (geteelt onder glas) nagegaan.

2. Materiaal en methoden

Op 10 april 1980 zijn 6 dozen Granaat en 6 dozen van de Japanse hybride Nagaoka Early geoogst, waarvan de helft in plastic zakken is verpakt, de andere helft is los verpakt. Per object waren ongeveer 20 kroppen. Na de oogst zijn alle dozen vacuum gekoeld en gedurende ½ dag in een koelcel opgeslagen bij 2°C. Van 11 april tot 14 april hebben de dozen in de veilinghal gestaan bij een temperatuur van 10 - 13°C. Van 14 april tot 18 april is nabewaard bij 20°C en 80% r.v.

Op 14 april 1980 zijn 2 dozen Granaat en 2 dozen Nagaoka Early geoogst. Per object waren ± 20 kroppen, die in plastic zakken zijn verpakt. Na de oogst is bewaard bij 20°C en 80% r.v. tot 18 april.

Op 27 mei 1980 zijn 4 dozen Granaat en 4 dozen Nagaoka Early geoogst. Na het vacuum koelen is de ene helft bewaard bij 15°C en 60/65% r.v., de andere helft bij 20°C en 80% r.v. Alle kroppen (± 20 per object) waren in plastic zakken verpakt. Op 3 juni is beoordeeld.

Op de drie oogstdata zijn steeds kroppen van één herkomst geoogst. De plantdata was van de beide rassen - per oogstdatum - gelijk.

Op het einde van de bewaring is een waardering gegeven voor de kleur van het blad (9 = groen), 1 = geel) en is de hoeveelheid afval bepaald.

3. Resultaten

In tabel 1 zijn de bewaarresultaten weergegeven.

Tabel 1. De kleur, het bruto- en nettogewicht en de hoeveelheid afval van 2 chinese koolrassen na bewaring (3 oogstdata)

oogst-datum	Ras	Plastic zak	Kleur	bruto-gewicht	netto-gewicht	afval in kg	% afval (1)
10/4	Nagaoka Early	+	2.4	24.7	15.1	9.6	39
	"	-	2.6	27.8	16.9	10.9	39
	Granaat	+	5.8	25.4	21.1	4.3	17
	"	-	6.1	27.5	23.5	4.0	15
14/4	Nagaoka Early	+	6.1	21.1	16.2	4.9	23
	Granaat	+	8.3	19.3	18.5	0.8	4
27/5	Nagaoka Early [2]	+	2.3	16.0	7.1	8.9	55
	" [3]	+	2.7	16.6	8.7	7.9	48
	Granaat [2]	+	5.2	17.2	11.9	5.3	31
	" [3]	+	5.6	19.5	13.9	5.6	29

1 afval in % van het bruto-gewicht
2 bewaard bij 20°C en 80% r.v.
3 bewaard bij 15°C en 60 - 65% r.v.

Uit tabel 1 blijkt dat in alle gevallen de Granaat veel minder afval geeft dan Nagaoka Early. Dit komt uiteraard ook in de kleur van het blad tot uiting. Het wel en niet in plastic zakjes verpakken (oogst 10 april) heeft nauwelijks verschil gegeven. Een korte bewaarperiode (oogst 14 april) geeft veel minder afval dan een langere bewaarperiode.

4. Discussie

Volgens marktdeskundigen bestaat er - met name in Zweden - vrij veel belangstelling voor de Japanse hybriden. Deze hybriden zouden een minder uitgesproken koolsmaak hebben bij servering als salade (Anonymus, 1980). Gebleken is dat de Japanse hybriden sneller vergelen dan de Granaat. Omdat van de Japanse hybriden toch al een behoorlijke oppervlakte geteeld wordt (in 1980: 2,5 ha) dient veel aandacht besteed te worden aan het handhaven van de kwaliteit. Hiertoe zijn 2 mogelijkheden:

a. een zo groot mogelijke verhandelingssnelheid (korte periode oogst tot klant);
b. het produkt tijdens de gehele afzetperiode zo koel mogelijk bewaren.

5. Conclusie

De onder glas geteelde Japanse hybriden bleken in 3 proeven sneller te vergelen dan de Granaat.

6. Samenvatting

In 3 proeven is het verschil in houdbaarheid tussen de rassen Nagaoka Early (Japanse hybride) en Granaat, geteeld onder glas, nagegaan.
Gebleken is dat Nagaoka Early sneller vergeelt en daardoor veel meer afval geeft.
Indien toch Japanse hybriden worden geteeld, dan moet de verhandelingsperiode zo kort mogelijk en de bewaartemperatuur zo laag mogelijk zijn.

7. Literatuur

1. Anonumys, 1980. Meer Japanse hybriden bij Chinese kool. Groenten en Fruit 35 (38): 51.

2. Schouten, S.P. en H.W. Stork, 1977.
Granaat beter te bewaren? Groenten en Fruit 33 (16): 35-37.

3. Weichmann, J. Die Haltbarheit verschiedener Chinakohlsorten. Pheinische Monatsschrift 67 (9): 456-457.