



Kwaliteitsverwachting

De weersomstandigheden in de laatste weken voor de oogst bepalen voor een deel de kwaliteit in het komende bewaar seizoen. Een warme inslag betekent voor de gevoelige rassen meer risico op softscald. Met name de gevoelig gebleken percelen Elstar (Excellent Star) om deze reden op hogere temperatuur (4 graden) ontvangen en na het afvullen de temperatuur pas terug brengen tot eind temperatuur. Gevoeligheid verschilt sterk per herkomst en perceel maar diverse bewaarders gebruiken de tragere afkoeling voor de zekerheid voor alle Elstar die met hoge temperatuur worden geoogst. De tragere afkoeling betekent wel een sneller verloop van hardheid. Dus toepassing van 1-MCP of het snel conditioneren (verlagen zuurstof) wordt belangrijker om de hardheid voldoende te borgen. Het snel conditioneren (in deze snelle zuurstofverlaging) betekent wel meer risico op inwendig (ULO)-bruin. De hoge temperaturen in de laatste weken voor de pluk maakt een mediterraan klimaat met hierdoor meer risico op scald. Vooral bij appels. Terugkijkend zijn de jaren met een warme zomerperiode en warme oogst (bijvoorbeeld 2016), niet gevoeliger gebleken voor scald op peren. In jaren met veel scald op peren (seizoen 2011-2012) merkten we een tegenvallende smaak (speelt nu zeker niet) en al na enkele maanden een grotere gevoeligheid voor sorteerschade (wordt al wel opgemerkt). De overwegend gladdere peren zullen wel gevoeliger zijn voor visogenrot. We hebben de indruk dat visogenrot zeker niet minder voorkomt in teeltseizoenen met langere droge perioden. Hou rekening met de vroege oogst waardoor de visogenproblematiek naar verwachting ook al vanaf half april kan gaan spelen. Juist afsproeien en dompelen zijn belangrijkste maatregelen.

Een belangrijk pluspunt voor dit seizoen bij appels is de overwegend gunstigere bloei- en celdelingsperiode. Hierdoor zijn de structurele problemen met Calcium-gebrek van vorig jaar minder te verwachten. Hou er wel rekening mee dat (veel) te vroeg plukken de gevoeligheid voor kurkstip sterk vergroot.

De gevoeligheid voor inwendige gebreken (hol/bruin of slijtage bruin Conference of laag temperatuur bederf of ULO bruin bij appels) is lastig in te schatten. Bij peren is de inwendige kwaliteit sterk gekoppeld aan het rijpheidsstadium op oogstmoment. Vooralsnog blijft het afwachten bij welke hardheid en structuur de laatste partijen binnen komen. Valt dit tegen (< 5 kg) dan is het advies op korte termijn deze partijen af te zetten.

De gevoeligheid voor vochtverlies bij Conference peren zal dit jaar minder zijn dan vorig jaar. De schilkwiteit en, in veel gevallen, de maat en vorm van de peer maken de gevoeligheid kleiner. Partijen met meer bronzen of ondermaatse peren zullen uiteraard gevoelig blijven en meer aandacht vragen in vochtverlies beperking. Het advies is om cel specifiek een plan

Inhoud

- Kwaliteitsverwachting
- Plukvenster Conference
- Hardheid meting
- Conditie lijst
- Maximale koeltijd inkoelen
- Ontdooiing en circulatie
- Meldingsplicht freon lekkage
- Bladblazen en hogere rotpercentages
- Koudste temperaturen Conference

Colofon

Jaargang 20 nummer **112**

Wageningen UR Food & Biobased Research
Postbus 17
6700 AA Wageningen
Fax: 0317 – 48 30 11
www.wageningenUR.nl/fbr

Meer informatie bij:

Frank van de Geijn
E frank.vandegeijn@wur.nl
T 0317 – 48 13 18

Hans de Wild
E hans.dewild@wur.nl
T 0317 - 48 77 03

te trekken door op basis van eigenschappen van de partijen juist wel of niet vochtverlies beperkende maatregelen te kiezen. Zijn peren gedompeld dan is het advies om bij gladdere grove peren de bevochtiging te minimaliseren of achterwege te laten. Vragen de partijen om maatregelen om het vochtverlies te beperken dan zijn de volgende opties voorhanden:

- Snel inkoelen; beperken tijd ongekoeld
- Dompelen
- Kisten nat maken / voor of na oogstmoment
- Vloer nat maken (oude vloeren verzadigen, nieuwe vloeren na afvullen cel)
- Bevochtigen
- Afdekken (dan wel maatregelen tegen visogenrot of voor begin mei afzetten)
- Optimaliseren koelproces (beperken koeltijd en realiseren regelmaat in koelproces)

Plukvenster Conference

Op basis van de beschikbare informatie zien we voor de zuidelijke helft van het land de eerste helft van het plukvenster voor Conference eindigen op de laatste dagen van augustus. Een erg vroeg seizoen dus. Een week later zullen de peren voor bewaring binnen moeten zijn en zal naar verwachting ook de hardheid snel doorbreken onder de 5.0 kg gemiddeld. De noordelijke helft van het land is een 5 tot 7 dagen later. Let op de verschillen in rijpheid tussen percelen. Op bedrijfsniveau maar ook binnen een regio kunnen de verschillen erg groot (meer dan 10 dagen) zijn. Probeer op bedrijfsniveau een slimme volgorde te kiezen en deze uiteraard ook af te stemmen op gewenste bewaarduur. Mocht het niet lukken de peren op tijd binnen te krijgen dan zal een kortere bewaarduur gekozen moeten worden.

Hardheid meting

Het meten van hardheid van vruchten direct aan de boom kan worden beïnvloed door de hoge temperaturen van het product tijdens de meting. Vaak neemt de hardheid van de vrucht na een dag in de koeling toe. Hou hier rekening mee. Voer de metingen dus in ieder geval op eenzelfde manier uit.

Conditie lijst

Bijgaand aan deze bewaarnieuws is een conditie lijst toegevoegd op veler verzoek. We verwijzen echter naar de digitale conditie lijst die te vinden is met deze link: [Bewaaradvies Tool \(wur.nl\)](#). Maak hier een snelkoppeling van op PC of telefoon. In de digitale conditie lijst staan meer rassen genoemd en is ook voor specifieke rijpheden een beste conditie genoemd. Mocht u het wachtwoord vergeten of kwijt zijn dan kunt u contact opnemen.

Maximale koeltijd inkoelen

De hogere inslag temperatuur maakt dat veel cellen eindeloze koeltijden maken hooguit onderbroken door

ontdooiacties. We adviseren bij systemen waar dit mogelijk is om na 1 uur koelen een korte periode (paar minuten) de koeling te onderbreken. Wel blijven circuleren. Systemen waar dit niet specifiek in te stellen is, kunnen kiezen voor het "opvangen" van de cel op een hogere luchttemperatuur met een kleine differentie. Het is dan wel belangrijk om de ingestelde temperatuur telkens te verlagen als de cel het setpunt bereikt heeft. Dit vraagt dus veel aandacht om te voorkomen dat cellen te lang op te hoge temperaturen blijven staan.

Ontdooiing en circulatie

Zorg voor een schone koeler. Tijdens inkoelen (inbrengen product) is een 2-4 maal per etmaal vaak nodig. Bij inslag van nat (bijvoorbeeld gedompeld) product zeker niet minder vaak ontdooien. Zodra de cel vol is kan het aantal maal ontdooien al teruggebracht worden naar 1 of 2 maal per etmaal. Zeker bij appels. Is de cel gesloten voor CA bewaring dan kan met nog minder ontdooiing toe. Circulatie kan al zodra de koeluren teruglopen worden terug gebracht door gebruik te maken van de puls/pauze ventilatie. We merken dat juist door de puls/pauze ventilatie de cel vaak makkelijker gelijktrekt in producttemperatuur.

Meldingsplicht freon lekkage

Freon verlies is altijd vervelend en kostbaar. Toch kan het nog erger. Vanuit de wet milieubeheer is een installatie-eigenaar verplicht een freon lekkage te melden bij het bevoegde gezag (vaak is dit de milieu inspectie van de gemeente). Zie de volgende link voor meer informatie [Lekkages - Kenniscentrum InfoMil](#) (druk op Ctr-Enter voor doorkoppeling). Het niet melden van een lekkage geeft in gevallen de inspectie reden om een boete op te leggen voor het feit dat de lekkage niet gemeld is. Het juist afwikkelen van de lekkage en het herstellen zal uiteraard volgens de regels moeten gebeuren.

Bladblazen en hogere rotpercentages

In een jaar met relatief weinig rot (2021-2022) merken een aantal bewaarders vanaf eind mei/begin juni een toename van rot bij Elstar. De indruk bestaat dat er een relatie is met het toepassen van bladblazen. Niet geheel onlogisch. Uiteraard is, zeker voor het laatste seizoen, de bewaring tot juni erg lang en vraagt dit zeker ook sterke appels. Toch zijn we benieuwd naar ervaringen met bovengemiddelde (>5 %) uitval door rot vanaf maart in relatie tot bladblazen. Graag uw reactie op frank.vandegeijn@wur.nl.

Koudste temperatuur Conference

Ondanks het hoge suiker in de peer is het suikerniveau in steel en nek van peer vaak laag en hiermee gevoelig voor schade. Voorkom zwarte stelen en wees tijdens inslag bewust van de koudste temperatuur in de cel. Voor stelen ligt de grens duidelijk warmer dan -1.0 graad.