

Bewaring van eetbare bloemen

Eetbare bloemen omvatten een breed gamma die wat betreft bewaring niet allemaal dezelfde optimale bewaarwijze hebben. Telers combineren toch vaak verschillende soorten in één verpakking waardoor een compromis bewaarconditie vereist is die voor alle verpakte bloemen geschikt is. Hieronder geven we u een aantal aandachtspunten die het uitstalleven en de bewaarduur van de bloemen kan verbeteren.

Vochtverlies

De meeste eetbare bloemen zijn zeer fragiele weefsels die snel vocht verliezen en waarbij vochtverlies ook heel snel zichtbaar is. De verlenging van de bewaarduur is in de eerste plaats afhankelijk van de beschikbaarheid van water, onder welke vorm dan ook. Vochtverlies uit zich door verwelking van stengel, kelk- en kroonblad, verlies van stevigheid. Het aanbrengen van een eenvoudige vochtige pad in de verpakking kan vochtverlies tegengaan en de bewaarduur verlengen. Vooral bij het oogsten is het belangrijk om snel in te koelen, want bij hoge temperaturen verliezen de bloemen veel vocht. Om dezelfde reden wordt afgeraden te oogsten op de warmste momenten van de dag.

Ethyleen

Ethyleen is het gasvormig rijpingshormoon van veel vruchten zoals appel, peer, tomaat. Maar ook venkel en asperges produceren in zekere mate ethyleen. Bovendien is ethyleen ook een wondhormoon, dat vrijkomt bij kwetsuren en rotting. Sommige bloemen zijn erg gevoelig voor ethyleen en zullen verwelken, gele kelkbladen en stengels, soms zelfs afvallende kroonbladen krijgen wanneer ze in aanraking komen met kleine hoeveelheden ethyleen, bv. geproduceerd door een kist rijpe appels. Vermijd daarom contact met ethyleen. Plaats dus geen bloemen of kruiden samen in de frigo met groenten of fruit die ethyleen kunnen produceren en verwijder onmiddellijk rottend product.

Opgelet: ethyleen wordt ook gevormd door verbrandingsmotoren zoals bijvoorbeeld bij een heftruck op diesel.

Temperatuur

Bloemen zijn, nadat ze geoogst zijn, nog steeds een levend organisme dat ademt. Hun metabolisme gaat verder, ze verbruiken hun reserves verder op, waardoor ze verwelken. Dit proces gaat sneller naarmate de temperatuur hoger is. Daarom is koele bewaring (tussen 2 en 7°C) aangeraden om de verwelking te vertragen en de bewaarduur te verlengen. Na de oogst worden de bloemen best zo snel mogelijk gekoeld, want elk uur bij hogere temperatuur is verlies aan houdbaarheid!

Er zijn ook soorten (vnl. tropische soorten zoals eetbare orchidee-achtigen) die gevoelig zijn voor lage temperatuur. Deze bloemen moeten net boven hun kritische minimumtemperatuur bewaard



Licht

Sommige bloemen zijn dankbaar voor bewaring in lichte omstandigheden, zeker wanneer ze bewaard worden bij iets hogere temperatuur. Voor andere soorten doen de lichtomstandigheden in de bewaring er niet toe.

Eetbare chrysanten en madeliefje zijn voorbeelden van de eerstgenoemde groep. De groene blaadjes van deze soorten blijven duidelijk groener in lichte omstandigheden.

Gewijzigde gassenstelling

Er is heel wat onderzoek gedaan naar gewijzigde atmosfeerbewaring. Voor elke soort is een andere gassenstelling optimaal, waardoor het moeilijk wordt om een optimale gassenstelling voor te stellen voor mengsels. De toegevoegde waarde van de gassenstelling is ook duidelijk veel kleiner dan die van de vochthuishouding of de temperatuur.

In het afgelopen VCBT onderzoek in het kader van dit project zagen we dat de ademhaling van bloemen heel hoog is, namelijk 50



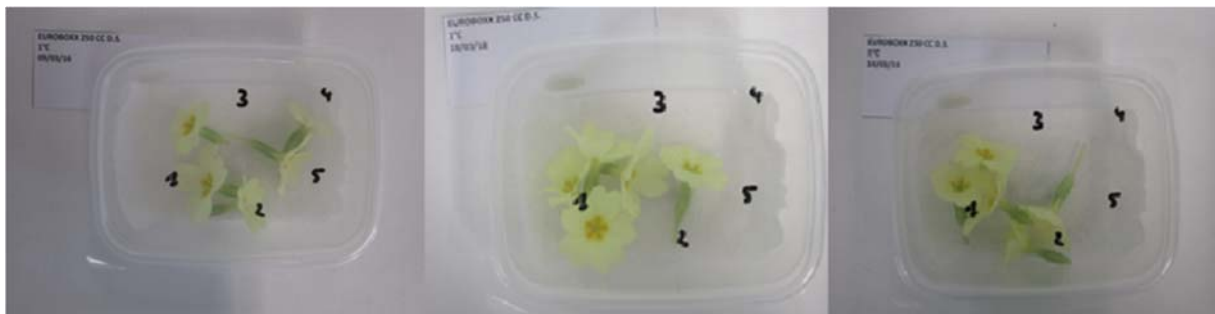
keer hoger dan appel of tomaat. De ademhaling volgt dan nog eens sterk de temperatuur. Bij hoge temperatuur gaat alles veel sneller. Het risico dat er iets mis gaat bij temperatuurafwijkingen in gewijzigde gasverpakking is ook groter wanneer je veel materiaal in een klein volume zou stoppen.

Verpakking

De verpakking van eetbare bloemen moet de bloemen in eerste instantie beschermen tegen mechanische schade en bovendien vochtverlies beperken. Een gesloten verpakking waarin de bloemen niet gekneld liggen

maar ook niet te veel kunnen bewegen is prima. Een vochtpad is een plus.

Sleutelbloempjes die bewaard werden in kleine doosjes bij 1 of 7°C zonder vochtige pad scoorden na 6 dagen al onvoldoende, terwijl dezelfde bloempjes mét vochtige pad tot 11 dagen konden bewaard worden (zie Figuur 1 en Figuur 2).



Figuur 1: Sleutelbloemen bewaard in doosjes met vochtige pad: v.l.n.r.: dag 1; dag 7, dag 11 na oogst



Figuur 2: Sleutelbloemen bewaard in doosjes zonder vochtige pad: v.l.n.r.: dag 1; dag 7, dag 11 na oogst

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland



Vlaanderen
verbeelding werkt

