

BEWAARCONDITIES* VAN VERSCHILLENDE KLEINFRUITSOORTEN VOOR LANGE BEWARING (2016-2017)

Soort	Temperatuur (°C) (vrucht)	O ₂ (%)	CO ₂ (%)	Bewaarduur
Rode bes	0.0	3.0	25	6 maanden
Kruisbes	1.0	18.0	15	2 maanden
Blauwe bes	0.0 - 0.5	5.0 - 10.0	10	2 maanden
Framboos	1.0	10.0	8.0	2 weken
Kiwibes	1.0	21.0	>0.7	2 maanden (onrijpe vruchten)
Aardbei	1 - 5	3.0	10.0	2 weken

* bovenstaande bewaarduur is de maximale bewaarduur indien de gascondities worden aangepast. In normale lucht bewaart al het kleinfruit slechts enkele dagen.

3 manieren om kleinfruit te bewaren onder gewijzigde atmosfeer

In de huidige praktijk worden deze gewijzigde gassamenstellingen meestal aangebracht in gasdichte hoezen waarin het kleinfruit dan wordt bewaard (zie Figuur 1). In de praktijk kan men al zeer eenvoudig gewijzigde atmosfeerbewaring aanleggen: de bessen worden in een gasdichte hoese geplaatst, de hoese wordt afgesloten en er wordt CO₂ op geblazen met een gasfles. Het zuurstofgehalte wordt bij deze methode niet aangepast, maar dit zakt door de toevoeging van CO₂ tot 15 à 17%. Met deze methode kan de bewaring van bv. rode bessen met een tweetal maanden verlengd worden. In een meer gesofistikeerde hoese worden de gascondities via gaslangen via een computer gecontroleerd en bijgestuurd. Bij deze werkwijze kunnen de CO₂- en O₂-conditie à volonté worden ingesteld, waardoor er dus langer bewaard kan worden. Bewaring in hoezen heeft als nadeel dat de relatieve luchtvochtigheid erg hoog is en dus ideaal voor de ontwikkeling van schimmels. Testen om overtollig vocht uit hoezen weg te vangen zijn in uitvoering. Uiteraard kan de CA-bewaring ook plaatsvinden in gewone ULO-koelcellen (zie Figuur 2). Deze hebben als extra voordeel dat de vochtigheid beter geregeld (lees: verlaagd) kan worden, waardoor rot minder optreedt. Anderzijds zijn onze ULO-cellen meestal te groot, hetgeen logistieke problemen oplevert.



Disclaimer. V.C.B.T. vzw kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door onjuistheden en onvolmaaktheden in de teksten of het in praktijk toepassen van de vermelde informatie. Verspreiding van deze informatie is slechts mogelijk mits bronvermelding.