

# Lekkere Conference op elk moment van het bewaarseizoen

*In de afgelopen jaren zagen we vaak dat Conference na lange bewaring en/of verre transporten wat betreft uitstalleven tekortschoot. De vruchten waren na slechts enkele dagen al zeer zacht of vertoonden ouderdomsverschijnselen. Voor dergelijke trajecten en bewaarduren dringt zich een alternatief op en dat is beschikbaar onder de vorm van 1-methylcyclopropeen (1-MCP). 1-MCP is een product dat na de oogst wordt toegepast op de vruchten en de rijping van de vruchten blokkeert, waardoor hun houdbaarheid verlengt. De juiste timing en dosis van 1-MCP op Conference is complexer dan bij appel. Het demonstratieproject "Lekkere Conference op elk moment van het bewaarseizoen" heeft als doel om telers te tonen hoe je kan spelen met 1-MCP om de gewenste zachte of harde Conference peer te bekomen na een bepaalde bewaarduur.*

## DEMONSTRATIE STAAT CENTRAAL

Het demonstratieproject is een samenwerking van VCBT met pcfruit en de firma Hermoo. De financiering voor dit project komt van het Departement Landbouw en Visserij en het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling.

Zoals de naam van het project al aangeeft, staat demonstratie centraal in dit werk. Doelstelling van dit project is om op een aantal bedrijven de toepassing van 1-MCP te demonstreren en ook de grenzen van de mogelijkheden aan te geven. We willen samen met de telers duidelijke richtlijnen demonstreren waarmee ze aan de slag kunnen om een bepaald doelpubliek van perenconsumenten te bedienen. Hiermee hopen we de kennis omtrent de mogelijkheden van 1-MCP te vergroten en de algemene houdbaarheid van Conference te verbeteren.

## SAMENWERKING MET 7 FRUITBEDRIJVEN OVER HEEL VLAANDEREN

7 fruitbedrijven, verdeeld over het fruittelend gebied van Vlaanderen (Figuur 1), dienen als voorbeeldbedrijf. Elk bedrijf bepaalt samen met VCBT de optimale plukdatum. Deze 7 bedrijven plukken de Conference, behandelen en bewaren het fruit volgens verschillende menu's die telkens leiden tot Conference met een andere bewaarduur/houdbaarheid afhankelijk van de wensen van hun consumenten.

Tussen de gekozen bedrijven zitten handelaars en telers die vooral telen voor ver transport en die dus eerder voor goed houdbare, minder snel rijpende Conference kiezen. Anderzijds zijn er ook telers tussen de voorbeeldbedrijven die huisverkoop hebben waarvoor ten allen tijde een goed smakende en rijpende vrucht erg belangrijk is. Beide groepen zullen voor verschillende menu's kiezen als het aankomt op de toepassing van 1-MCP.

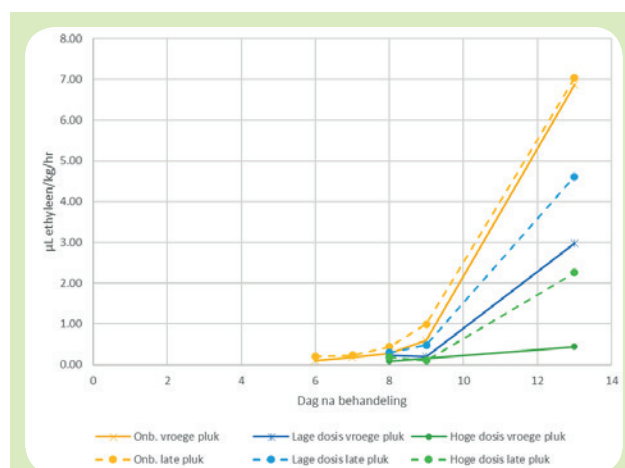


Figuur 1: Regionale verspreiding van de demobedrijven in Vlaanderen



## STANDAARD EN AFWIJKEND PROCEDÉ

Op elk bedrijf werd één partij (de grootste) volgens het standaard procedé behandeld en enkele kleinere, maar toch relevante partijen, behandeld volgens andere menu's zodat verschillen in rijpingsnelheid ontstaan. Die rijpingsnelheid vertaalt zich in de productie van het rijpingshormoon ethyleen na de oogst. Een voorbeeld van een dergelijke toepassing op een bedrijf is te zien in Figuur 2. Hier is duidelijk dat een hoog gedoseerde 1-MCP op een vroege pluk van Conference leidt tot vruchten die zelfs na 13 dagen bij 18°C minimaal ethyleen produceren. Te verwachten is dat deze vruchten zelfs na bewaring slecht zullen rijpen. Een dergelijke toepassing valt dus slechts te overwegen bij erg lange bewaring en verre transporten. Op die manier krijgt de teler een zicht op het effect van een normale toepassing van 1-MCP op Conference in vergelijking met onbehandeld en de andere toepassingswijzen (vroegere/latere oogst of vroegere/latere toepassing). Voor de toepassing van 1-MCP op het bedrijf werd samengewerkt met Hermoo en de firma Agrofresh zoals ook wettelijk verplicht is. De kleinere partijen werden op palloxniveau behandeld door VCBT, die hiervoor erkend is (Figuur 3). De bewaring vindt plaats bij de 5 telers en een veiling. Een deel van de vruchten wordt in VCBT bewaard onder gecontroleerde omstandigheden. Na bewaring volgt een grondige kwaliteitsmeting op VCBT en een beoordeling op de bijeenkomsten van ST@F van pcfruit.



Figuur 2: Ethyleenproductie van Conference na de oogst bij 18°C op één van de demobedrijven.



Figuur 3: Behandeling van Conference op palloxniveau.

Dit demoproject "Lekkere Conference op elk moment van het bewaarseizoen" wordt gefinancierd door het Departement Landbouw en Visserij en het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO)

*Tasteful Conference pears during the whole storage season*

*During the last seasons Conference pears sometimes had a too short shelf life or could not resist far transport distances. The use of 1-MCP can help to improve shelf life of Conference but we need to apply it in a way that it does not block the ripening process completely. Therefore a perfect timing of the application is very important. In this demonstration project the possibilities of alternative applications are demonstrated in order to achieve pears with good shelf life and ripening capacities. In this demonstration project we applied 1-MCP at different timings after harvest on early and late picked fruits. An example of the ethylene production in one storage room is shown in Figure 2.*