

Bewaarcoach

Blijf alert

Wat het bewaren van aardappelen betreft zijn we de jaarwisseling in Nederland goed doorgekomen. Gezien de voorgaande seizoenen was het een eitje, om het maar eens populair te zeggen. Wanneer de zaken makkelijk verlopen is de mens geneigd achterover te leunen en verdwijnt de alertheid. Bij het bewaren van gewassen ligt echter altijd gevaar op de loer. Ook wanneer alles ogenschijnlijk goed gaat is het van belang de aardappelen drie tot vier keer per week ter plekke te controleren. Dus ga in de aardappelcellen, kijk, voel, ruik en vergelijk dit met de verrichtingen van de bewaarcomputer. Controleer bijvoorbeeld of er condens te vinden is. Condens ontstaat bij temperatuurverschillen. Voorkomen en laten verdwijnen doe je door ventilatie met warme lucht. Gebruikt u hiervoor de kachel, maak de lucht dan nooit warmer dan de producttemperatuur. Tip: Hang de luchtthermometer op de plek waar de meeste condens te vinden is. Ventileren met buitenlucht kan de condens ook doen verdwijnen. Bijvoorbeeld als de buitentemperatuur boven het vriespunt ligt en het zonnetje schijnt. U zult zien dat de condens na een paar uur draaien als sneeuw voor de zon is verdwenen. Zorg er wel voor dat u na het sluiten van de luiken nog even intern ventileert. Enkele aardappelbewaarders die een paar weken niet hebben opgelet, en ook niet iedere dag om de zes uur een kwartiertje intern hebben geventileerd, zitten met de gebakken peren. En met die gebakken peren doel ik op aardappelen die tegen de buitenwanden van de bewaring liggen. Die zijn dan te nat geweest en dat is nu te zien doordat ze beginnen te kiemen. Sommige bewaarders van frites- en chipsaardappelen zijn het CO₂-gehalte in de bewaar ruimte uit het oog verloren. Vooral bij hermetisch afgesloten schuren is dat probleem opgetreden. Een goed CO₂-gehalte ligt tussen 0,2 en 0,5 ppm. Met een goede bewaarcomputer is dit automatisch in te stellen, alleen moet u zelf wel controleren of u dat ook gedaan heeft. Vergeten gebeurt regelmatig, geloof mij. Blijf de boel dus op alle fronten controleren, want zowel het weer als het product in de cel is iedere dag aan veranderingen onderhevig. Ik wens u tot slot ook in het nieuwe jaar heel veel bewaarsucces en gezondheid toe.

Harry Goos

Tolsma Techniek