

Bewaarcoach

Drukplekken? Ventileer met hoge RV!

In de vorige columns heeft u kunnen lezen dat in één box van de bewaring, die ik maandelijks beschrijf, het lekken van de slechtste aardappelknollen maar niet wilde stoppen. Ook tot begin april heb ik nog iedere dag 'lekkage' in de box gezien. Per dag komt daarmee ongeveer tien liter vocht vrij. De relatieve luchtvochtigheid in de box schommelt in de afgelopen periode tussen de 92 en 99 procent. Tot begin april is ventileren vrijwel altijd mogelijk geweest. De urenteller voor extern ventileren staat nu op 956 en die van intern ventileren op 1059. Toch waren enkele dagen waarop ventileren niet mogelijk was, erg funest. In zo'n periode gaat de producttemperatuur met minimaal een halve graad Celsius per dag omhoog. En daarin zit dit jaar vooral het probleem! Daardoor krijgen we drukplekken.

Drukplekken ontstaan vooral als veel water uit de aardappelknollen wordt onttrokken. Wanneer de temperatuur van de aardappelen op zo'n niet te ventileren dag een halve graad Celsius stijgt, dan zul je nadien de temperatuur ook weer een halve graad terug moeten koelen naar de gewenste producttemperatuur. Hoe meer je terugkoelt, hoe meer vocht je afvoert. Die vochtafvoer begint iedere keer in de onderste meters van de aardappelhoop. Het is daarom dat ik met klem adviseer om altijd productvoelers in de onderste meters van de box te steken. Wanneer je dan toch moet terugkoelen, doe dat dan met lucht waarin veel vocht zit, zoals mist. Of met zo weinig mogelijk grammen watersverschil in buiten- en binnenlucht. Dit vraagt dus om zowel een RV-meter buiten als binnen. Nu zou je kunnen denken dat als het grammen watersverschil te groot is en je niet kunt ventileren, je beter de lucht kunt bevochtigen. Mijn ervaring leert dat dit onder Nederlandse bewaaromstandigheden niets oplost, omdat dan vaak weer andere problemen ontstaan, zoals meer kiemen, zilverschurft en bacterie-uitbraken.

Voor dergelijke omstandigheden heb je meer aan een mechanische koeling. Op het moment dat het buiten droog is, moet die zijn werk gaan doen. Dan hou je door gebruik van koude lucht en intern ventileren het product ook constant op de gewenste temperatuur. Met als gevolg: minder uitdrogen. Dus samenvattend: drukplekken voorkomen in een bewaring zonder mechanische koeling doe je door eerst veertien dagen alleen te ventileren met buitenlucht die dezelfde temperatuur heeft als het product. Als het per se nodig is om het product terug te koelen, doe dat dan alleen met lucht die geen vocht uit de aardappelknollen trekt. Is buitenlucht niet toereikend, dan is mechanische koeling in Nederland de meest optimale oplossing.

Harry Goos  
Tolsma Techniek