

Bewaarcoach

Geef vocht geen kans

**In deze periode met koude winterdagen is het in veel bewaarplaatsen vaak een vochtige bedoening. Zelfs in goed geïsoleerde cellen kom je nattigheid tegen, soms op spanten, soms op de profielen of bouten van isolatiebevestigingen. Als je dan bedenkt dat er bewaarschuren zijn met meer dan een halve vierkante meter aan bevestigingsmateriaal, dan is dat al genoeg oppervlak voor problemen.**

Waardoor komt dat vochtprobleem vandaan, zult u zich afvragen? De oorzaak is toe te schrijven aan grote temperatuursverschillen. Kou van buiten gaat via de stalen bevestigingsmaterialen naar binnen. Gevolg is condens op de plaats waar het staal in de bewaarruimte eindigt. Als het dan buiten twee graden onder nul is en in de schuur zeven graden in de plus, dan is alles binnen snel drijfnat. Dit vochtprobleem is op te lossen door circulatie ventilatoren boven de aardappelen te hangen. In combinatie met de aanwezige kachels is het vocht dan uit de bewaarruimte weg te draaien. Let er hierbij op dat u de lucht nooit meer opwarmt dan een halve graad boven de producttemperatuur.

Is een schuur eenmaal nat dan kost het veel tijd en energie om hem droog te krijgen. Daarom is het verstandiger condensvorming te voorkomen door temperatuurvoelers tegen het dak en in het product te plaatsen. Wanneer hiertussen een temperatuurverschil ontstaat hoger dan één graad Celsius, laat dan (door de computer) de kachel en ventilator een tijdje draaien. Met deze werkwijze zult u nooit meer last hebben van kwalijk vocht in de bewaarcel. Bewaarders die deze methode nooit toepassen en toch beweren dat ze nooit condens in de schuur zien, daarvan weet ik zeker dat de isolatie in de bewaring niet in orde is. Veelal zie je daar wel droge wanden, maar ook vochtige aardappelen.

En dan nog een extra wintertip: zorg er in deze periode van bewaring voor dat u regelmatig intern ventileert. Regelmatig dat is; elke zes uur 15 minuten lang. Dat is vooral nodig om te voorkomen dat de aardappelen die tegen de zijwanden van de bewaarruimte liggen, niet een temperatuur krijgen die veel lager is dan die van de rest. Want u raadt het al, dan krijg je op deze plaatsen ook weer last van vocht. Bent u te laat met intern ventileren, dan blijven vooral de aardappelen aan de zijkant en bovenop nat. Hierdoor zijn deze zeker één graad of meer kouder dan de andere in de partij. Stel dat je deze op een gegeven moment gaat ventileren met droge lucht. Dit drogere lucht is in deze periode altijd koudere lucht. Door deze actie worden de aardappelen aanmerkelijk kouder als gevolg van verdamping en dat is ook niet de bedoeling. Wat ik dus wil adviseren: het is beter teveel intern te ventileren dan te weinig of anders gezegd, beter te vroeg dan te laat.

Harry Goos