

Bewaarcoach

Hou het weer in de gaten

Beste mensen, op dit moment is het bewaren van aardappelen voor de meesten een feest. Als het goed is, ligt overal het product droog en op de juiste temperatuur achter de planken. Het grootste probleem van dit moment is echter: hoe hou ik die producttemperatuur zo constant mogelijk? Voor de telers die een mechanische koeling hebben is dat geen probleem. Zij kunnen met hulp van de computerinstelling de temperatuur exact regelen. Alleen zij die met buitenlucht ventileren moeten de ogen open hebben. Belangrijk is dat zij de veranderingen van het weer en het product zo scherp mogelijk in de gaten houden. Ik geef een voorbeeld. Normaal staat de instelling voor het temperatuurverschil tussen het product en buiten op 2 tot 2,5 graden Celsius. Bij warmer weer, zoals in begin december, moet die instelling terug naar één. Dan gaan de luiken sneller open als het buiten maar één graad kouder is dan de producttemperatuur.

Ook moet je nu oppassen met intern draaien. De wachttijd hiervoor staat in het computerprogramma normaal op 12 tot 24 uur. Nu moet je echter helemaal niet intern draaien. Pas wanneer er weer vorst op komst is - laten we hopen dat die komt - kan het intern ventileren na wachttijd weer gebruikt worden. Vriest het lekker, stel dan de wachttijd in op zes uur en draai dertig minuten intern. Dat intern draaien is nodig om geen condensvorming in de cel te krijgen en om de producttemperatuur zo gelijk mogelijk te houden. Daardoor hoef je ook minder extern te draaien. Wanneer we op dit moment met vochtig weer extern draaien, werken we met een klein grammen water verschil. Dat houdt de kans op drukplekvorming klein, maar kan wel meer kiemproblemen geven verderop in het bewaar seizoen. Om dit te voorkomen, adviseer ik tijdig met het gassen te beginnen, maar alleen op een droog product, anders is het effect nihil.

Resumerend wil ik nog even zeggen: mensen pas uw bewaarcomputer tijdig aan, speel in op sterk veranderende weersomstandigheden. Gaat het straks vriezen, verhoog dan de instelling van het temperatuurverschil, verlaag het grammen water verschil van vijf naar drie om uitdroging te voorkomen en stel een kortere wachttijd in voor intern ventileren.

Harry Goos
Tolsma Techniek