

Bewaarcoach

Intern ventileren overheerst

We pakken de draad op bij de laatste novemberdag. In mijn eigen aardappelbox, die ik in de vorige column introduceerde hebben de ventilatoren niet stilgestaan. Zoals u wellicht nog weet bevat de kleine partij twaalf tot vijftien procent zieke knollen bij het inschuren. Maar eerst neem ik met u door wat ik tot 1 december heb gedaan om grip op de boel te houden. De teller van het aantal uren intern draaien is opgelopen van 90 tot maar liefst 300 uur. Dit omdat ik het vocht graag weer wil mengen door de box en de temperatuur overal gelijk wil houden of op gelijk niveau wil brengen. Want bij verdamping daalt de temperatuur en daar waar het nat is, is het altijd kouder.

Extern heb ik maar 100 uur extra kunnen ventileren. Dit komt deels omdat ik het verschil in grammen water op één heb gezet. Dit wil dus zeggen dat ik alleen extern ventileer bij goed drogende buitenlucht omstandigheden. In dezelfde periode is de kachel 40 uur bijgesprongen. Ik heb dus slechts 40 procent van de ventilatietijd nodig gehad, alleen dan wanneer het per se nodig was. Ik adviseer klanten momenteel alleen de kachel te gebruiken als het echt nodig is. Dat is het geval wanneer rotte knollen nog echt nat zijn en aardappelen aan de omtrek nog vochtplekken vertonen.

Nu naar de dag van vandaag. Elke dag probeer ik het product 0,1 graden Celsius in temperatuur te laten zakken. Dat valt niet mee met dit voorjaarsweer. Het streven is om in 20 dagen op 9 graden uit te komen, nu is de producttemperatuur 11,2 graden. Ik hanteer daarvoor kleine temperatuurverschillen. Dit resulteert in zo'n drie à vier ventilatieuren per dag. Wanneer je de verschillen ruimer maakt, neemt het aantal draaiuren af, maar dat is minder gunstig voor de bewaarduur.

Zo komen we er dit seizoen achter dat een product koelen geen eenvoudige zaak meer is in Nederland en omstreken. Degenen die nu uitgerust zijn met koelinstallatie hebben een voorsprong en vele anderen zullen hen ongetwijfeld volgen. Over hoe met de koeling om te gaan wil ik graag volgend jaar schrijven. Een tip tot voor na de jaarwisseling: kijk en controleer elke dag uw bewaarproduct en bepaal dan hoe u het beste kunt ventileren: met of zonder buitenlucht. En voor alle lezers: fijne feestdagen toegewenst.

Harry Goos  
Tolsma Techniek