

Bewaarcoach

April en mei zijn piekperioden in de arbeidsfilm van de aardappelteler. Er moet kunstmest gestrooid worden, de grond klaargelegd, poters de grond in, spuiten, kortom druk, druk, druk. Door tijdsgebrek schiet een kijkje in de aardappelschuur er dan wel eens bij in. Hetzelfde gaat op voor het opwarmen van de aardappelen. Want je zult net zien, wanneer jij op het land bent, belt de afnemer of je wil onmiddellijk wil leveren. Stressen... Dus geen tijd meer om de aardappelen even op aflevertemperatuur te brengen. *Relaxe*, zeg ik dan op mijn beurt. Het mooiste en tevens het beste! is om in deze afleverperiode het product zodanig in temperatuur op te laten lopen dat je niet hoeft op te warmen. Mijn advies is om ze langzaam op te warmen met een kachel. Zet daarbij de thermostaat maximaal 2 graden hoger dan de koudste voeler.

Kan dat niet gewoon met buitenlucht?, krijg ik regelmatig als vraag. Nee, dat is niet verstandig is dan mijn antwoord. Wanneer buitenlucht warmer is dan je aardappelen, en dat heb je eind april al gauw, dan warm je ze om te beginnen niet op, maar maak je ze vooral nat door condensvorming. En u weet inmiddels, wanneer aardappelen nat zijn en je gaat ze vervolgens droogblazen, dan verdampt eerst het vocht. Door die verdamping daalt juist de temperatuur van de aardappelen. Pas wanneer de boel weer droog is, gaat de producttemperatuur omhoog. Maar ook bij ventilatie met droge buitenlucht daalt de producttemperatuur als gevolg van verdamping van vocht in het product. Gevolg hiervan is dat de producttemperatuur daalt en je droogt de knollen nog eens extra uit.

Dus ik raad u aan: gewoon intern ventileren, met de deuren een stukje open in verband met CO₂, de kachel 2 graden hoger dan het product en je hebt geen stress meer bij afleveren in deze maanden. Zorg er bij deze actie wel voor dat de aardappelen niet teveel gaan kiemen. Ook als een partij gevoelig is voor veroudering, is het belangrijk voorzichtig om te gaan met opwarming.

Harry Goos,

Tolsma Techniek