

Bewaarcoach

Koel nooit te snel

Zo extreem hebben we een najaar nog niet vaak gehad, met temperaturen begin november tot 22 graden Celsius en halverwege de maand nachten met lichte vorst. Lastig voor telers met aardappelen in de bewaring. De meeste partijen liggen door de lange periode van hoge temperaturen nog te warm in de cel. Het is dan heel verleidelijk om bij het aandienen van de eerste vorstnachten snel de boel terug te koelen. Zij die de verleiding niet konden weerstaan, zitten nu met de gebakken peren: vochtige aardappelen door een te groot temperatuursverschil boven en onderin de bewaarpartijen. Wie het goed gedaan hebben zijn degenen die niet meer dan een halve graad per dag hebben ingekoeld en vervolgens ervoor gezorgd hebben en gezorgd hebben dat het temperatuursverschil tussen onder en boven maximaal 0,8 graad is gebleven. Dat intern ventileren gaat overigens alleen goed bij een perfect geïsoleerde schuur. Bij dat intern ventileren is het raadzaam erop te letten dat de bovenste meter van de aardappelhoop wat daalt in temperatuur en de onderste meter een paar tienden van graden oploopt. Het maximale temperatuurverschil daartussen mag hoogstens 0,8 graden Celsius bedragen. Je kunt dit dus alleen in de gaten houden wanneer je zowel een temperatuursensor boven en onderin de hoop hebt en dat is bij lange na nog niet bij iedere aardappelteler het geval. Mijn praktijkervaring is dat slechts 10 procent van de aardappelbewaarders een temperatuurvoeler onderin de partij heeft!

Zorg er bij dergelijke weersomstandigheden voor dat je alleen koelt bij hoge luchtvochtigheid. Mistig weer vind ik daarbij ideaal. Het is namelijk heel belangrijk om zo min mogelijk vocht uit de aardappelen te verliezen. Ventileren met een hoge temperatuur en een lage luchtvochtigheid zorgt er alleen maar voor dat de kans op drukplekken in de cel toeneemt en dat merk je vooral aan het eind van een lange bewaarperiode. Ook heb ik in die warme periode veel vocht in de bewaarschuren gezien door het grote verschil tussen de buiten- en binnentemperatuur. Nogmaals herhaal ik mijn advies: zet op tijd de circulatie ventilator aan. Voeg daar eventueel de warmte van een kachel aan toe. Zijn de aardappelen 10 graden, zorg er dan ook voor dat de ventilatietemperatuur eveneens 10 graden is en schakel daarvoor de kachel in. Alleen met deze werkwijze blijf de bewaarruimte vrij van condensvocht.

Harry Goos