

Bewaarcoach

Nu reconditioneren

Het kan voorkomen dat de aardappelen in de bewaring te koud zijn geworden. Hierdoor bakken ze niet meer goed. De oorzaak hiervan is dat het zetmeel in de knollen voor een deel is omgezet in glucose.

Zoals u weet zijn er nog meer suikers in een aardappel, waaronder fructose en sucrose. De suikers glucose en fructose functioneren in de knol als een soort antivriesmiddel. Nu is het mogelijk om het verhoogde gehalte aan glucose weg te werken door het reconditioneren van de aardappelen. Dat kan door ze op te warmen.

Door de opwarming van koude aardappelen krijg je een omkering van processen waarbij een deel van de glucose een omzetting krijgt naar zetmeel. Het andere deel verbrand door de verhoogde ademhaling. Om voldoende omzetting te krijgen is het belangrijk deze verhoogde ademhaling zeker 10 tot 14 dagen vast te houden, soms langer. Dit reconditioneren kan alleen tot het vroege voorjaar plaatsvinden. In de periode van mei tot eind juli is het te riskant, want in deze tijd kan veroudering van de knollen optreden en dan werkt het omkeerproces niet meer.

Ik raad iedereen aan om het proces van opwarmen altijd heel langzaam op te starten. Hoe geleidelijker de temperatuur in de partij omhoog gaat, hoe beter de bakkwaliteit en hoe langer de goede bakkwaliteit in stand blijft.

Let er bij het opwarmen weer op dat u niet meer dan twee graden temperatuurverschil werkt; omgevingslucht ten opzichte van producttemperatuur. Bij een groter temperatuurverschil ontstaat namelijk condens. De praktijk wijst uit dat de producttemperatuur na enkele uren verwarmen iets daalt. Dat komt door het verdampen van het vocht op de klamme aardappelen. Dit is van tijdelijke aard. Reageer hier dus niet! op door meer warmte in de bewaar ruimte te draaien, want dat werkt averechts.

Harry Goos