

Bewaarcoach

Op zomerdagen oppassen geblazen

Bij rooien en inschuren op warme zomerdagen is het altijd oppassen geblazen. Vooral op dagen met grote temperatuursverschillen, koude nachten afgewisseld door hete middagen. Je praat dan al gauw over verschillen van 10 graden Celsius of meer.

Die temperatuursverschillen zie je tevens terug in de producttemperatuur. Wie dus onder dergelijke omstandigheden van 's morgens vroeg tot 's avonds laat rooit brengt ook aardappelen met sterk uiteenlopende knoltemperatuur binnen. Een te groot temperatuursverschil is funest. In de aardappelhoop ontstaat daardoor condens en dat maakt de knollen nat en dat terwijl ze toch (vrijwel) droog binnen zijn gekomen. Het is dus belangrijk dit te voorkomen. Om te beginnen is het raadzaam de knoltemperatuur tijdens het rooien te meten. Laat het temperatuursverschil als het kan niet groter zijn dan 5 graden Celsius. Las bijvoorbeeld, indien nodig, op het heetst van de dag een langere lunchpauze in.

Nu is het rooien van aardappelen niet altijd met een schaarje te knippen. Om het eventuele condensvocht dat veelal alsnog ontstaat weg te draaien, is een uitgekiende ventilatiestrategie gewenst. Voor de ventilatie in de nachten adviseer ik iedereen met interne lucht te draaien en daarbij de deur van de bewaarschuur een metertje open te laten staan. Die kleine verbinding met de buitenlucht zorgt ervoor dat de temperatuur binnen gelijk wordt aan die van buiten. De koudste aardappelen zullen dan nog even nat blijven, maar ze stijgen wel in temperatuur. Zo worden alle knollen gelijk in temperatuur en zodra dat het geval is, zal het condensvocht op alle aardappelen verdwenen zijn.

Wanneer de bewaarruimte vol is en de aardappelen zijn op gelijke temperatuur, dan is het tijd om te beginnen met de wondheling. Ventileer zo snel mogelijk 24 uur achter elkaar extern, en de dagen daarna niet meer dan 1 uur extern per dag. Let er daarbij op dat verschil tussen lucht- en producttemperatuur niet groter dan is één graad Celsius. Deze werkwijze gaat alleen op als het ingeschuurde product gezond is. Die buitenlucht moet minimaal 15 graden Celsius zijn. Optimaal is om telkens te ventileren met een buitenluchttemperatuur die gelijk is aan de producttemperatuur. Hoe hoger de product temperatuur is en blijft, des te sneller is het wondhelingsproces klaar. Een snelle wondheling is niet alleen belangrijk voor het weren van bewaarziekten, maar ook voor de verlenging van de bewaarduur. Immers na een snelle wondheling kan de producttemperatuur ook eerder naar beneden.

Harry Goos
Tolsma Techniek