

Bewaarcoach

Let op temperatuurverschil

Bij veel temperatuurschommelingen buiten is het heel lastig om binnen de bewaarschuur het gewenste klimaat op peil te houden. Vooral wanneer daarin technieken als computerbesturing en mechanische koeling ontbreken. In de afgelopen maand hebben we de koude perioden die geschikt zijn voor een (af)koelende ventilatie op één hand kunnen tellen. Een groot gevaar daarvan is dat we op die schaarse momenten te fanatiek gaan ventileren. Buiten is het een keertje 3 graden Celsius, dus hoera, draaien maar! Binnen liggen echter fritesaardappelen op 7 graden in de cel. Wanneer je met zo'n temperatuurverschil gaat draaien, dan vraag je om problemen. Je zult dan zien dat er in de cel na een poosje ventileren een te groot temperatuurverschil gaat optreden in de aardappelhoop. De knollen onderin zijn nogal wat lager in temperatuur dan bovenin en daardoor ontstaat onderin condens. Vaak zie je de gevolgen daarvan pas veel later terug. Meestal pas bij het leegdraaien van de cel. Wat je dan bijvoorbeeld kunt aantreffen zijn gekiemde aardappelen onderin de hoop. Om dit te voorkomen adviseer ik dus altijd alleen te ventileren met buitenlucht die maximaal 2 graden Celsius lager is dan de producttemperatuur. Hou er ook rekening mee dat normaal gesproken de ventilator de lucht ook 0,8 graden opwarmt.

Kortom, ventileren is met de hoge temperaturen als in deze en de voorgaande winters niet eenvoudig. Het vergt veel stroom en de vele malen ventileren gaan eveneens ten koste van het productgewicht. Ik vraag me dan ook al enige tijd af, of het nog wel verstandig is om in Nederland aardappelen te bewaren zonder mechanische koeling. De afgelopen jaren zie ik een toename van bewaarellende uit cellen die enkel buitenluchtventilatie hebben gehad. Zilverschurft, drukplekken en kiemen zijn daarbij schering en inslag. Met mechanische koeling hoef je bij wisselende temperaturen minder vaak te ventileren dan met enkel buitenluchtventilatie. De kosten van minder ventileren compenseren dus deels de kosten voor de koeler. Bovendien krijg je minder temperatuurschommeling in het product en daardoor minder kiemen en minder indroging. Oftewel, de stroomkosten van de mechanische koeling betalen zich ook ruimschoots terug met een betere productkwaliteit.