

Bewaarcoach

Veel glas? Ventileer op RV

Aardappelen worden met de dag meer waard, mits je ze maar goed bewaart. En dat valt dit seizoen niet mee. Voor de bewaarruimte, waarover ik in deze column maandelijks rapporteer, geldt hetzelfde. De box met de slechtste partij aardappelen is steeds meer gaan lekken. Naar schatting levert dit een verlies op van dertig ton product. Nu zeg ik, als het bij die 24.000 liter vochtverlies blijft, dan ben ik niet ontevreden.

Gelukkig gaat het in de andere boxen wel naar wens. De verhouding tussen externe en interne ventilatiedraaiuren is momenteel bijna één op één, 860 extern: 878 intern. Een bijzondere ervaring is het jojo-effect van de relatieve luchtvochtigheid in de bewaarruimte bij intern ventileren. Soms daalt deze met enkele procenten, maar het omgekeerde gebeurt ook. Ik heb onlangs twee dagen niet extern kunnen ventileren en ben toen begonnen met een RV van 96. Na twee dagen was de RV gestegen naar 98. Dit laatste is een teken dat er nog steeds vocht vrijkomt uit de partij. Dan hebben we het over aardappelen met een percentage glazige knollen van twintig tot 25 procent. Ik ben er na deze ervaring van overtuigd, dat wanneer je zeer glazige aardappelen in de bewaring hebt, het raadzaam is om op de RV regeling te ventileren. Je kunt met deze regeling perfect in de gaten houden of de partij droogt, of dat er ineens weer vocht vrijkomt.

Nog even kort over de bewaarstrategie die ik nu met deze partij uitvoer. Gemiddeld ventileer ik dagelijks 2,5 uur met buitenlucht en 2,5 uur intern. Zoals ik al vele malen heb geschreven, ventileer ik dan lucht die dezelfde temperatuur heeft als het bewaarproduct, of één graad minder dan de producttemperatuur. De bedoeling hiervan is om de aardappelen constant op acht graden Celsius te bewaren. Nu is deze bewaarruimte ook voorzien van een mechanische koeling. Je zou zeggen, waarom heb je die nog niet gebruikt? Ik kan deze pas gebruiken als het product met zekerheid niet meer lekt. Nu ben ik zelf wel benieuwd wanneer en of dat nog gaat gebeuren? Telers die een gezond product in de schuur hebben en waarvan de temperatuur wat begint op te lopen, raad ik aan de mechanische koeling aan te zetten. De meesten zijn daar nu ongetwijfeld al mee begonnen. Wees voorzichtig met het terugbrengen van de temperatuur. Vanaf maart niet meer dan maximaal één graad Celsius inkoelen. Dit in verband met het behoud van de bakkwaliteit en drukplekvorming. Volgende keer meer hierover.

Harry Goos  
Tolsma Techniek