Versuikering bij bewaring

Aviko Potato

Creating value from potatoes

Bewaring Innovator

» Bakkleur en suikers zijn nauw verbonden.
Geen suiker = geen bakkleur, veel suiker = donkere bakkleur.
De versuikering van aardappels start als:
  » Het inkoelen sneller gaat dan 1 °C per week
  » De bewaartemperatuur onder de 7 °C komt

Tips

» Check voor het bewaarseizoen de computerinstellingen van de bewaring, eventueel samen met uw bewaaradviseur.

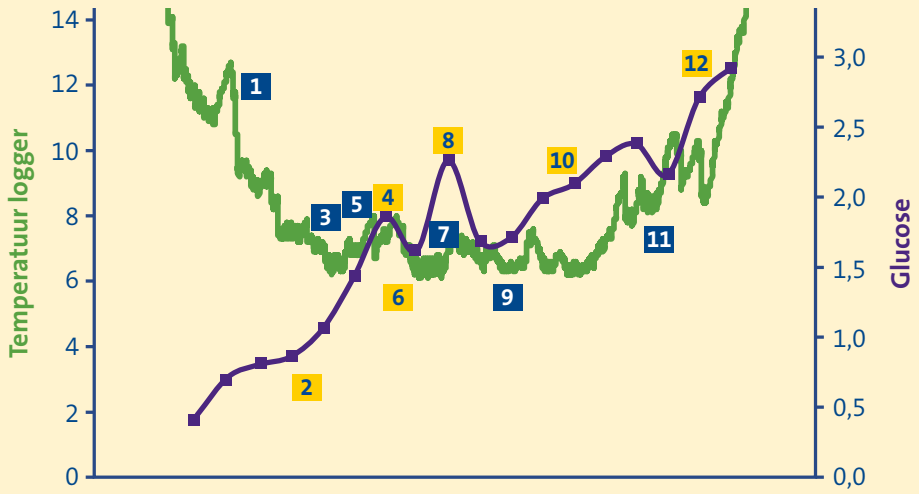
» Stem de bewaartemperatuur af op de afleverperiode; levert u in december - februari, zorg dan dat de temperatuur niet onder de 7,5 tot 8 °C komt. Voor latere afleveringen geldt het advies van bewaren op 7 °C.

» Controleer de temperatuur dagelijks. Zorg dat er een temperatuursensor bij de koudste wand en onderaf in de partij is gestoken. Deze plekken kunnen te koud worden.

» Om het CO_2 gehalte op peil te houden is het belangrijk tijdens koude periodes ook voldoende extern te ventileren. Houd hierbij de kanaaltemperatuur in de gaten. Eventueel kunt u kachels inzetten.

» Beperk fluctuaties in de temperatuur tot 0,5 °C.

HOE BEÏNVLOEDT DE BEWAARTEMPERATUUR DE VERSUIKERING VAN DE AARDAPPEL;



1 Actie: inkoelen met 1,7 °C per week
2 *Gevolg: partij begint te versuikeren*
3 Actie: terugkoelen naar 6 °C
4 *Gevolg: partij versuikert door*
5 Actie: temperatuur loopt op naar 8 °C
6 *Gevolg: versuikering neemt af*
7 Actie: temperatuur wordt teruggebracht naar 6 °C
8 *Gevolg: extreme toename van suiker*
9 Actie: temperatuur constant op 6 °C
10 *Gevolg: continue verslechtering suikergehalte*
11 Actie: temperatuur loopt op
12 *Gevolg: suikergehalte neemt door veroudering toe*

www.avikopotato.nl

Bezoekadres
De Dommel 28
8253 PL Dronten
Nederland

Postadres
Postbus 171
8250 AD Dronten
Nederland

T. +31 (0)321 32 80 80
F. +31 (0)321 32 20 97
E. mail@avikopotato.nl