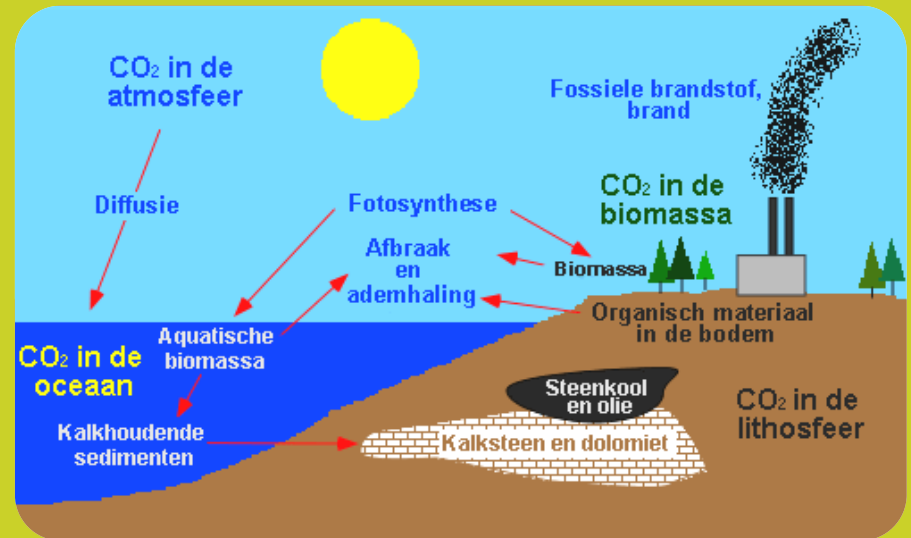
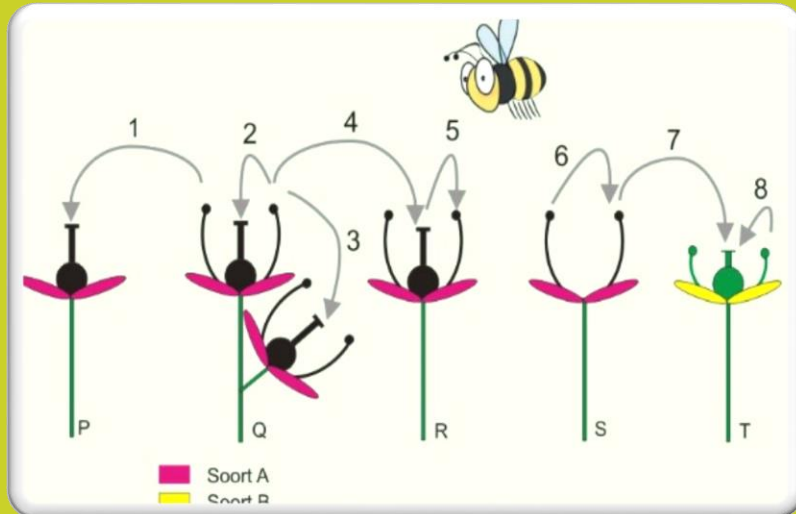


Exact IBS Telen en oogsten



Docent:
Muhtezan Brkić

Helicon

Oogst van consumptieaardappelen

□ Goede rooiomstandigheden:

- Niet te droog, niet te nat en de bodemtemperatuur hoger dan 8-10 °C.
- Als de knollen voldoende huidvast zijn → de schil is niet zonder moeite met de duim van de knol te wrijven.
- **Rijper gewas** → onderwatergewicht hoger en de bakkwaliteit beter.
- Verliesknollen beperken.
- Voorzichtig rooien en inschuren.
- Voorkom valhoogtes van **meer dan 30-40 cm**.
- Pootaardappelen **behandeling tegen bewaarziekten** (als ze niet snel te drogen zijn of gevaar van fusariumrot)

Loofvernietiging pootgoed



Loof vernietigen

1. Mechanische loofvernietiging

Loofklappen - onder droge (grond)omstandigheden.

2. Doodspuiten

met snel of langzaam werkende middelen.

3. Loofbranden

biologisch-dynamische en de ecologische aardappelteelt.

Aardappelen rooien en inschuren



Bijzondere verschijnselen en knolgebreken

❑ Zwarte harten

- Wordt veroorzaakt door zuurstofgebrek binnenin de knol.
- Het kan ontstaan bij (vrij-wel) luchtdichte bewaring van aardappelen.
- Onjuist opwarmen van de aardappelen: met lucht van een te hoge temperatuur ($> 25^{\circ}\text{C}$) en/of met onvoldoende aanvoer van zuurstof in de bewaarplaats.

❑ Naveleindverkleuring en naveleindrot

- Loofvernietiging van nog groen gewas in een periode van droog en warm weer.
- Vooral na een behandeling met snelwerkende chemische loofdodingsmiddelen, maar het is ook na loofklappen en looftrekken vastgesteld.
- Secundair kan optreden een infectie met Fusarium-soorten of bacteriën.
- Bij droge weersomstandigheden niet plotseling het loof te vernietigen en langzaam werkend loofdodingsmiddel gebruiken.
- Spuiten 's morgens vroeg.



Het drogestofgehalte

- Het **drogestofgehalte** is een kwaliteitseigenschap die voor elke bestemming belangrijk is.
- In de praktijk wordt veelal gesproken van het **onderwatergewicht**.
- DS gehalte en onderwatergewicht zijn zeer nauw met elkaar verbonden → het **onderwatergewicht is een goede maat voor het drogestofgehalte van aardappelen geworden**.
- Het drogestofgehalte van aardappelen ligt meestal tussen de **18 en 24%**.
- Het onderwatergewicht ligt meestal tussen **325 en 450 gram** (van 500 gram aardappelen).



Vragen!



Werkopdracht:

“Oogst van consumptieaardappelen”