

Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten **Opslag van groenten en fruit in aangepaste temperatuurzones**

Zowel het wetenschappelijke onderzoek als de praktijk wijzen uit dat groenten en fruit best worden bewaard in een aangepaste temperatuurzone voor een maximaal kwaliteitsbehoud. Het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten geeft bepaalde aanbevelingen waar de handel mee gebaat is.

Aangewezen temperatuurzones

- Moeten altijd gekoeld liggen in een gekoelde doos of kist overdag in de winkel, in de koelruimte 's nachts (temperatuurzone van 0 tot 1 °C): asperges, witloof, broccoli, champignons, oesterzwammen.
- Moeten koel liggen, overdag liefst (niet noodzakelijk) in een gekoelde doos of kist en 's nachts in een koelruimte (max. 4 °C): alle slasoorten en bladgroenten, spruiten, prei, bloemkool, pitfruit en steenfruit.
- Moeten fris bewaard worden, dit betekent overdag in een niet gekoeld rek in de winkel, 's nachts in een koelruimte en een temperatuurzone van 6 tot 7 °C: alle koolsoorten, wortelen en alle boonsoorten.
- Worden best bewaard, zowel 's nachts als overdag, in een temperatuurzone van 12 tot 16 °C: tomaten, paprika's, komkommers, aubergines, courgettes, aardappelen en uien. Groenten van zuiderse oorsprong bewaar je best niet te koud, anders worden ze slap of verwelkt de steel, aubergines verliezen hun kroontje enz.

Afdekken tegen uitdroging

Als u groenten afdekt in de koeling verkleint u de kans op uitdroging. Gebruik de oorspronkelijke Flandria-dekvellen of deksels. Bij niet-afdekking valt de koude rechtstreeks op de producten. Dit veroorzaakt uitdroging. Tegen uitdroging verdient het ook aanbeveling om de producten in de koelruimte met nevel te bevochtigen.

Ethyleengevoeligheid

Aubergines, broccoli, champignons, komkommer, tomaten, witloof, andijvie en koolsoorten zijn zeer ethyleengevoelig. Er zijn groenten die ethyleen afgeven zoals tomaten, rijpe appels, kiwi's. Let erop dat groenten die ethyleengevoelig zijn nooit naast groentesoorten liggen die ethyleen afgeven (zoals tomaat).

In de koelruimte speelt de ethyleengevoeligheid minder. Door de lage temperatuur is er immers minder ethyleenproductie. Buiten de koelruimte, in de rayons, plaatst u nooit ethyleengevoelige naast ethyleenafgevendende groenten, bv. nooit tomaten naast aubergines.

Rekken aanvullen vanuit koelruimte

Zet 's morgens geen stapel dozen met producten klaar in de winkel. Vul groente- en fruitrekken altijd rechtstreeks vanuit de koelruimte aan

Meest gemaakte fouten

Volgens het VCBT zijn dit de fouten die het meest worden gemaakt:

- Te lage temperatuur voor zuiderse groenten. Bij tomaten ontstaat zo laagtemperatuurbederf. Uit onderzoek van het VCBT blijkt dat courgettes bij minder dan 12 °C sneller zacht worden en een gebobbelde schil krijgen.
- Te lage luchtvochtigheid. Een hoge, relatieve luchtvochtigheid (85-95%) is aangewezen. De koelruimte moet hiertoe voldoende koelcapaciteit hebben (minimaal 40 watt per m³).
- Het niet in acht nemen van de ethyleengevoeligheid bij het doorrijpen.

Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten

