

Barendse 79

L. V. J. Barendse,

Proefstation voor de Bloemisterij, Aalsmeer



### Samenvatting

— Het bewaren van snijgroen voor een langere periode dan normaal gebrui-

Barendse, L.V.J., 1979. Bewaring en verpakking van snijgroen (Storage and packing of cut greens) (Dutch). Vakbl. Bloem. 34(45): 39.

Species: *Asparagus setaceus* (formerly: *A. plumosus*).

Key words: cut flower (greens); keeping quality; dry/wet storage; temperature; packing; fresh weight.

Contents: Testing of storage methods (after complaints on *Asparagus* shedding).

Summary: - Prolonged storage of cut greens results in quality loss (shedding).

- Dry storage only if wet storage is impossible.
- Wet storage at 20°C is better than dry storage at 4°C.
- Bagging or packing in film restrits transpiration and should be recommended.
- Cut greens may maximally lose 10% of optimal fresh weight without negative effects for keeping quality.
- Generalizing: each storage day shortens keeping period by one vase-day.

STABY - OSU

BARENDSSE 79

# Bewaring en verpakking van snijgroen

L. V. J. Barendse,

Proefstation voor de Bloemisterij, Aalsmeer

Het ruien van afgesneden snijgroen (*Asparagus setaceus*, voorheen *Asparagus plumosus*), blijkt vooral in de handelsfase nog wel eens problemen te geven. Op grond van klachten hierover zijn, in nauwe samenwerking met de NTS snijgroenwerkgroep, in 1978 een aantal proeven genomen. Een aantal factoren zoals bedrijfsafkomst, oogstrijpte, leeftijd van het gewas, soort takken, behandeling na de oogst en enkele selecties zijn toen in onderzoek genomen. Hieruit bleek dat snijgroen een goed houdbaar produkt was, dat bij een normale afzetbehandeling geen problemen gaf. Het bewaren van snijgroen was nog niet nader bekeken. Of dat de oorzaak is van problemen met ruien kunt u lezen in dit artikel.

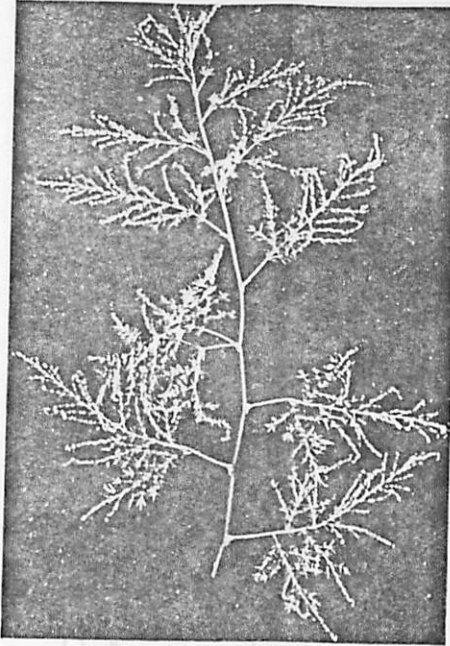
Het snijgroen werd in bosjes van 10 takken op 4 manieren verpakt en bewaard. De helft werd droog in dozen bewaard en de helft in water. Hiervan was weer de ene helft verpakt in hoezen en de andere helft onverpakt. Er werden bossen bewaard bij 3 temperaturen en wel 4°, 10° en 20°C. De bewaartijd duurde maximaal 4 weken. Na de bewaring werden de stelen iets ingekort en konden de bosjes zich eerst goed volzuigen met water. Hierna werden ze in vazen met water gezet, waarna de houdbaarheid werd gemeten. De houdbaarheid werd in sterke mate bepaald door het ruien van de takken.

## Bewaarduur en -temperatuur

Bij bewaring gedurende 3 dagen bleek de invloed van de bewaar temperatuur gering te zijn bij bewaring in water. Bij droge bewaring treedt na één dag al kwaliteitsverlies op. Door verpakken in hoezen kan dit worden beperkt. Iedere dag bewa-

Maximale bewaarduur van snijgroen in dagen bij verschillende opslagcondities

	20°C	10°C	4°C
Onverpakt in water	3	5	5
Verpakt in water	3	5	5
Onverpakt, droog	1	1	1
Verpakt, droog	2	2	1



*Asparagus setaceus*, voorheen *Asparagus plumosus*

ren bij 20°C gaat ten koste van een vaasdag. In verband met het optreden van broei bij grote bundels, moet toch aangeraden worden het produkt te koelen. Een temperatuur van 10 °C of lager is voldoende.

Bij het bewaren in water bleek een bewaringstermijn van 5 dagen de maximale periode te zijn zonder kwaliteitsverlies. Let wel, dat er na deze bewaring géén droge afzetsimulatie meer is toegepast. Droge bewaring bleek niet langer dan hooguit 2 dagen mogelijk. Het produkt moet dan wel verpakt zijn.

Bij bewaring in water maakt het geen verschil of het produkt verpakt is of niet. Bij droge bewaring bleek het verpakte produkt iets minder gewicht (vocht) te verliezen dan het onverpakte produkt.

## Opslagconditie

Het bewaren in water verdient ten alle tijde de voorkeur boven droge bewaring. Tijdens een droge bewaring neemt het produkt sterk in gewicht af, ook als het verpakt is. Na een droge periode kunnen de takken (veren of ranken) maar ca. 15% aan gewicht toenemen. Dit wil zeggen dat als tijdens een droge bewaring het produkt 30% aan gewicht heeft verloren, het aanvangsgewicht niet meer wordt bereikt.

## Samenvatting

- Het bewaren van snijgroen voor een langere periode dan normaal gebruikelijk is tijdens de afzetfase, geeft kwaliteitsverlies door ruien.
- Bewaar snijgroen alleen droog als het onmogelijk is het in water te bewaren.
- Het bewaren in water bij 20°C is beter dan het droog bewaren bij 4°C.
- Het inhoezen of het verpakken in folie beperkt de verdamping tijdens de droge periode. Het is aan te bevelen het produkt te verpakken.
- Snijgroen mag maximaal 10% van het optimale gewicht verliezen zonder nadelige gevolgen voor de houdbaarheid.
- Over het algemeen kan gesteld worden dat voor elke dag dat het produkt wordt bewaard, de houdbaarheid met een vaasdag wordt beperkt.

