

Barendse, L.V.J., 1975. Houdbaarheidsgegevens van de roos. (Data on keeping quality of the rose. Part 2 in a series of 5 articles by Sytsema and Barendse on keeping quality of cut flowers). Vakbl. Bloem. 30 (47): 14-15.

Species: rose.

Key words: cut flower; vase life; handling; water loss, water uptake, preservatives.

Contents: advice is given for various steps in 'chain of life': cutting stage, temperature (changes); storage prior to and after grading; grading and packing; cold storage, dry storage. Preservatives to be recommended.

VAN DE ROOS (2)

L. Barendse, Proefstation voor de Bloemisterij, Aalsmeer

STABY - OSU

In Vakblad nr. 2 van 1975 stond een artikel over de na-oogst-behandeling van rozen. Uit diverse contacten is gebleken, dat dergelijke gegevens vaker gepubliceerd en aangevuld moeten worden. Er bestaat een duidelijke behoefte aan informatie op dit gebied. In de komende weken zullen wij een aantal gewassen de revue laten laten passeeren. In het tweede artikel van deze reeks willen wij aandacht besteden aan de roos.

Oogsttijdstip

De rozen kunnen zowel 's morgens als 's avonds geoogst worden. Vaak wordt beide gedaan i.v.m. werkverdeling en snijstadium. Het beste is om 's morgens te oogsten, daar dan de gewastemperatuur het laagst is.

Snijstadium

Dit verschilt zowel per seizoen als per ras. In het algemeen kan in de zomer wat rauwer gesneden worden dan in de winter. Dit gaat alleen op indien in de winter gesneden wordt!

Voor 'Baccara' geldt: geen harde knoppen, de bloemblaadjes moeten los zijn (foto). 'Dr. Verhage': knop moet volgroeid zijn, kelk los. 'Ilona' moet met een goed ontwikkelde knop gesneden worden, dus geen puntknoppen. Rauwe rozen gaan eerder slap hangen dan rijpe. Dit is vooral bij droge bewaring (veilingperiode en transport) een belangrijk punt. We pleiten dan ook voor het rijper snijden. Een ander voordeel van rijpe rozen t.o.v. rauwe is, dat door beter openkomen en minder slappe nekken de houdbaarheid wordt verbeterd.

Temperatuurwisseling

Direct uit de warme kas naar de koude cel (2-4 °C) is voor de roos op zich niet schadelijk. Er bestaat wel een vergrote kans op botrytis door condensvorming in en op de bloem. Het is daarom beter de gevoelige rozenrassen eerst een half uur in de schuur te zetten, zodat er minder condens wordt gevormd.

Bewaren voor het sorteren

Dit kan zowel droog als in water. Bij droge bewaring in de koelcel kunnen rozen eventueel algedekt worden met plastic. Bij bewaring in water, in de schuur of in de koelcel, schoon water gebruiken 'Ilona' zijn moeilijk droog te bewaren, omdat ze snel slap worden.

Sorteren en verpakken

Het sorteren van droge rozen werkt het prettigst. Indien gewerkt wordt met een inpakmachine, kan het beste geperforeerde folie gebruikt worden. In de meeste gevallen wordt echter pas bij de handelaar ingepakt.

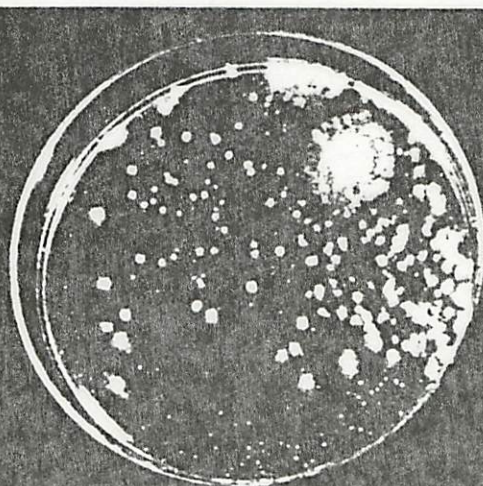
Ook goed bruikbare materialen zijn: cellofaan en papier. Rozen die in kunststoffolie zijn verpakt, verdampen 2 tot 3 maal minder als onverpakte rozen. Dit is van belang bij de droge periode. Dozen, die al vaker gebruikt zijn voor het transport, geven een verhoogde kans op pokken, daar er nog schimmelsporen in kunnen zitten.

Opslaan

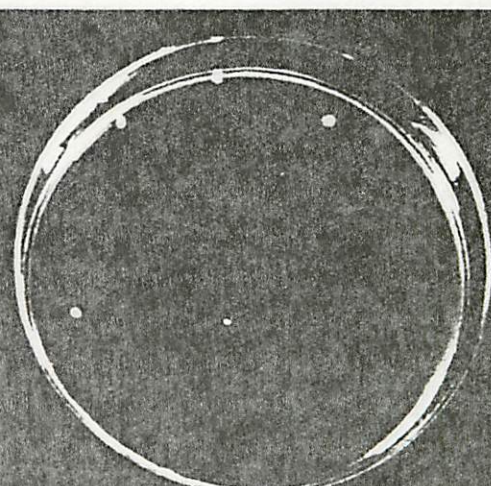
Dit gebeurt meestal in een koelcel bij 2-4 °C. In de winter is de temperatuur soms nog wel hoger, omdat bij enkele rassen de kleur anders flets wordt ('Sonia'). Hoe lager de temperatuur, des te lager ook het ademhalingsniveau en des te trager de ontwikkeling. Het is beter de rozen rijp te snijden en ze dan bij 1-2 °C te zetten, dan ze rauw te snijden en ze dan bij 4-5 °C, of eerst in de schuur, te zetten.

Wateropname

Door de lage temperatuur (2-4 °C) en de hoge r.v. in de koelcel (95-100 %) is er praktisch geen verdamping. In deze periode kan de roos het vochttekort (ontstaan bij het droogliggen) weer opheffen. De



WATER
0.001 ML



CHR.VB
0.001 ML

**In zomer
kan wat rauwer
worden
gesneden dan
in winter**

linksonder: Water en Chrysal VB na 2 weken gebruik in de koelcel bij 'Baccara'. Elke stip is een bacterie

linksmidden: Volledige uitgroei van Baccara bij gebruik van een houdbaarheidsmiddel in de vaas (rechts). In water komt de bloem hoogstens open; een fraaie vorm en een mooie kleur bereikt de bloem echter niet (links)

Rechtsonder: 'Ilona'. Links rauw gesneden. Rechts rijp gesneden. Beide bossen staan op water. De rauw gesneden 'Ilona's' komen niet verder open dan op deze foto te zien is. De kleur is duidelijk minder dan bij de rijp gesneden Ilona

wateropname is afhankelijk van het ras en de vochttoestand en ligt tussen de 5 en 20 % van het aanvangsgewicht. Als het aanvangsgewicht dus 100 % is, dan is het gewicht na wateropname 105 tot 120 %. Over het algemeen ligt dit percentage zo rond de 8 %. Het eerste uur wordt het meeste water opgenomen. Na ca. 4 uur zijn de rozen verzadigd.

Invloed op houdbaarheid

Afgesneden rozen kunnen niet selectief opnemen. Verontreinigd water wordt dus in dezelfde mate opgenomen als schoon water. Rozen, die vies water opgenomen hebben, zijn duidelijk minder goed houdbaar, ze komen slecht open, kleuren snel blauw en krijgen snel last van slappe nekken.

Gebruik dus schoon water of houdt het water schoon met behulp van een celmiddel. Het enige celmiddel dat momenteel in de handel is, is Chrysal VB. Zijn voornaamste werking heeft dit middel als bactericide. Bacteriën veroorzaken vatvertopping waardoor slappe nekken en slappe bloemen ontstaan. De gebruiksduur van het water kan

zeker worden verdubbeld indien Chrysal BV toegevoegd wordt. Er is geen vaste norm te geven voor de gebruiksduur; dit is nl. sterk afhankelijk van: soort, seizoen, bestrijding, temperatuurwisseling van het water en verhouding hoeveelheid bloemen/hoeveelheid water.

Droge periode

De droge periode is een zeer ongunstige periode in het leven van de snijroos. Er is nl. wel verdamping, maar geen wateropname. Het gewichtsverlies tijdens droge bewaring van 'Baccara' bij 20 °C en een r.v. van 60 % is ca. 1 % van het aanvangsgewicht per uur. Laten we eens zeggen, dat een bos 'Baccara' 800 gram weegt. Na 1 uur bij 20 °C gestaan te hebben heeft hij ca. 8 g (8 ml) water verdampt. Het maximaal toelaatbare gewichtsverlies ligt bij ca. 20 %. In dit geval dus ca. 160 g water. We kunnen dit gewichtsverlies beperken door: ontbladeren, goede verpakking en een lage temperatuur. Vooral 's zomers is de droge periode vaak funest voor de houdbaarheid. Een dag droogliggen bij 20-25 °C (een veelvuldig

voorkomend temperatuurgebied bij het transport) kan al zoveel invloed hebben op de roos, dat zelfs de beste kwaliteit het begeeft. De rozen komen nog wel vrij goed uit de doos, en als ze daarna in de cel gezet worden zien ze er ook nog wel weer fris uit, maar als ze eenmaal in de vaas staan, hebben ze al na 1 à 2 dagen slappe nekken. De kans dat zulke rozen het op een houdbaarheidsmiddel wel doen is groot, zij het, dat dit ook niet voor 100 % zeker is. Bij een transporttemperatuur beneden de 10 °C doen zulke problemen zich veel minder voor. Indien ze wel voorkomen, is het meestal het gevolg van een slechte behandeling vóór het transport.

Bloemist en consument

Indien de rozen bij een wat hogere temperatuur komen te staan, vervullen de houdbaarheidsmiddelen een belangrijke functie bij een goede ontwikkeling van de roos. Pas bij een hogere temperatuur dan ca. 10° is er sprake van groei. Daarom is het toevoegen van voedsel dan ook zeer belangrijk. Het verbetert niet alleen de kleur en het openkomen, maar ook de bloemgrootte en

de houdbaarheid in dagen. Voorts blijken veel slechte invloeden, die de roos op zijn lange weg naar de consument heeft ondervonden, geheel of gedeeltelijk opgeheven te worden. Zo kan een roos, die op vies water gestaan heeft (bij de kweker, handel of bloemist) en bij de consument op een houdbaarheidsmiddel geplaatst wordt, toch nog een goede houdbaarheid hebben, terwijl van een dergelijke roos die alleen op water geplaatst zou worden, niets terecht zou komen.

De beste middelen voor rozen zijn: Aadural vloeibaar 30 cc, 1 of poeder 15 g/l.

Substral vloeibaar 30 cc, 1

Ivosta vloeibaar 25 cc, 1

Chrysal poeder 12,5 g, 1 of vloeibaar 30 cc, 1

De consument dient de stelen te ontbladeren voor het gedeelte dat onder water komt, en een stukje van de steel schuin af te snijden.

Platslaan, splijten of koken van de stelen geeft alleen maar houdbaarheidsvermindering. Het is een lange weg van producent naar consument. Daarom is het in ieders belang dat deze weg zo kort en zo gunstig mogelijk verloopt.

