



Aubergine doorstaat tien dagen cel

Tien dagen bewaring in een koelcel is voor aubergines geen probleem, hoewel kelkrot dan wel op de loer ligt.

Tijdens het teeltseizoen op auberginebedrijven wordt acht keer een bewaarproef met aubergines uitgevoerd, met vruchten afkomstig van 22 telers. De aubergines worden steekproefgewijs uit een

machinaal gesorteerde voorraad gehaald. Vier telers doen niet mee aan deze bewaarproef, omdat zij in België aanvoeren en de proef wordt gefinancierd door het Nederlandse Productschap Tuinbouw.

In de vierde proef van dit seizoen was de kwaliteit na vijf dagen bewaren bij 16 graden Celsius

perfect, maar afgelopen vrijdag kwam na tien dagen bewaren in de vruchten van enkele herkomsten kelkrot voor. Volgens voorlichter Cock Van der Knaap wordt dit vooral veroorzaakt door de hoge luchtvochtigheid in de koelcel. Mede daardoor waren de aubergines wel stevig en glanzend, alsof ze net waren geoogst. Alle vruchten waren opvallend egaal donker van kleur. "Een hoge luchtvochtigheid is goed voor de stevigheid, maar nadelig voor de kwaliteit van de kelk", weet Van der Knaap. De bewaarproef moet duidelijk maken welke rassen kwalitatief het beste zijn en voor de telers is het een indicatie of ze met hun kwaliteit op de goede weg zitten. In de vruchten van een enkele



Mede door de hoge luchtvochtigheid waren de aubergines stevig en glanzend, alsof ze net waren geoogst.