

5 DINGEN DIE U NU MOET WETEN OVER BEWARING



De warme voorjaardagen vragen om een slimme aanpak van de bewaring van uien en aardappelen. 5 tips mét praktische aanpassingen in de bewaarcomputer.

Improving your agribusiness in an intelligent way

www.tolsmagrisnich.com



Tolsma
Storage Technology



Members of the Tolsma-Grisnich Group

1. HOUD DE BEWAAR- TEMPERATUUR STABIEL

Is de bewaartemperatuur van uw partij opgelopen door het warme weer? Kom dan niet in de verleiding om in die ene koude nacht uw partij heel sterk terug te koelen. Grote temperatuurschommelingen in deze periode veroorzaken condensvorming en daardoor kieming en een slechtere bakkleur. Liever een stabiele temperatuur op een iets hoger niveau dan grote temperatuurswisselingen.

DOEN:

Stel de 'maximale afkoeling per dag' op uw bewaarcomputer kleiner in en verhoog eventueel de streef temperatuur. Hoeveel is afhankelijk van de omstandigheden en het ras. Uw bewaaradviseur kan u daarover adviseren.

2. VOORKOM REDUCERENDE SUIKERS & EEN SLECHTE BAKKLEUR

In het voorjaar verouderen sommige aardappelrassen snel, waardoor er meer zetmeel wordt omgezet in reducerende suikers. Dat resulteert uiteindelijk in een verslechterende bakkleur. Een stabiele temperatuur van de partij houdt de vorming van reducerende suikers beperkt.

DOEN:

Wees alert bij de rassen die gevoelig zijn voor veroudering. Neem regelmatig monsters om de bakkwaliteit van de partij te volgen.

3. OP EEN WARME DAG NIET INTERN VENTILEREN

Intern ventileren is goed om temperaturen gelijk te maken en vocht te verdelen. Op een warme dag heeft dit echter tot gevolg dat er meer warmte de bewaring in komt. De warmtestraling op de schuur en kleine kieren bij bijvoorbeeld luiken doen de temperatuur van de cel oplopen wanneer u intern ventileert. Dit geldt zowel voor mechanische koeling als luchtgekoelde bewaring.

DOEN:

Bij warm weer niet overdag intern ventileren. 's Ochtends vroeg of 's nachts is dan beter voor interne ventilatie. In de bewaarcomputer kunt u spertijden instellen om intern ventileren te blokkeren.

4. KOELEN MET KLEIN TEMPERATUURS-VERSCHIL TUSSEN PRODUCT EN BUITENLUCHT

Uw aardappelen en uien zijn opgelopen in temperatuur, maar de buitentemperatuur is slechts een klein beetje lager. De gangbare instelling voor 'buitentemperatuur t.o.v. product' is 2°C tot 2,5°C. Dit beperkt de koelmogelijkheden als de buitentemperatuur niet laag genoeg is.

DOEN:

Stel in de bewaarcomputer het verschil 'buitentemperatuur t.o.v. product' iets lager in naar aanleiding van de verwachte buitentemperatuur. Ook al is het verschil kleiner, dan is er toch nog een koelende en drogende werking.

5. MECHANISCHE KOELING OVERDAG SPERREN

Een mechanische koeling geeft meer mogelijkheden de temperatuur te regelen in vergelijking met luchtgekoelde bewaring. In een warmere periode mag de producttemperatuur in de mechanische koeling overdag wel wat oplopen zodat er 's nachts efficiënter gekoeld kan worden.

ENERGIEBESPAARTIP:

Bespaar energie door overdag de dag streef temperatuur iets te verhogen (instelling: verhoging dag streef temperatuur) waarna 's nachts onder koudere omstandigheden de producttemperatuur weer teruggebracht wordt tot het gewenste niveau. Of blokkeer de mechanische koeling met behulp van de spertijd instellingen.

Meer vragen? Of u wilt advies specifiek voor uw situatie?
Vraag uw Tolsma-Grisnich bewaarspecialist om advies.