

Referentie aardappelteler Geraats

Aardappelen tot juli goed bewaren



Vraag van Geraats

Aardappelen met een langere houdbaarheid en betere kwaliteit.

De broers Bert en Johan Geraats van Geraats Aardappelen produceren circa 30.000 ton frietaardappelen per jaar. Totdat afnemers hun producten ophalen voor verdere bewerking tot frietproducten, liggen de aardappelen in twee gloednieuwe bewaarloodsen: de ene helft in een luchtgekoelde bewaring, de andere helft in een mechanisch gekoelde bewaring. Midden in het bewaar seizoen nam ENGIE een kijkje. Verschillen de aardappelen uit de twee typen bewaringen na vier maanden in kwaliteit?

Onafhankelijk van buitenlucht

Hoe kunnen we onze aardappelen zo lang mogelijk opslaan zonder in te boeten op kwaliteit? De mechanische bewaaroplossing van ENGIE Refrigeration biedt antwoord op de vraag van Geraats Aardappelen.



Hierbij maakt het niet langer uit of het buiten te warm of te vochtig is. De aardappelen worden namelijk in een vrijwel compleet afgesloten ruimte bewaard. Door de stabiele temperatuur, luchtvochtigheid en CO₂-waarde blijft de aardappel tot aan de zomer zo goed als vers.



Kiemplustig

De producten lang goed houden was voorheen een flinke kluit voor Geraats. In de eerste plaats vanwege de zandgrond in het Limburgse Baexem. "Waar een pieper uit de klei zich tijdens de bewaring veel rustiger gedraagt dankzij de dikkere schil en vastere structuur, is een aardappel uit zand juist veel kiemplustiger", legt Bert Geraats uit. Ten tweede leidt het huidige klimaat met de schommelende temperaturen tot te veel

vochtverlies of juist te veel CO₂-productie van de aardappel. Dat komt de bakkwaliteit niet ten goede.

Ook de bewaarmethode van de broers kent uitdagingen. "De losgestorte aardappelen vragen om meer oplettendheid dan aardappelen in een kistenbewaring. "Onze piepers liggen op één grote hoop op elkaar. Onttrek je vocht, dan gaat de aardappel krimpen en ontstaan drukplekken. Een beschadigd product gaat rotten en infecteert omliggende aardappelen. Ontstaat er in de vijf meter hoge stapel één rotnest, dan moet alles eruit en gaat de hele bulk verloren."

Jaarrond goede kwaliteit

Met de mechanische koeling heeft ENGIE aan die problemen een einde gemaakt. Geraats: "7 graden blijft 7 graden. En komt het CO₂-gehalte boven de 4.000 ppm, dan zuigt het systeem dit af naar de buitenlucht. De stabiele condities zorgen voor een optimale vochtbalans in de aardappel en houden drukplekken in bedwang. Zo blijven rotnesten uit."

Bijkomend voordeel van het gesloten systeem is dat het biologische kiemremmende middel minder snel vervliegt. "Daardoor hebben we er minder van nodig dan in de luchtgekoelde bewaring", zegt Geraats.

Aanzienlijk meer opbrengst

Om de twee weken neemt Geraats Aardappelen monsters van de aardappelen in beide typen bewaring. De conclusie na de laatste test? "Waar het vochtverlies van de aardappelen in de luchtgekoelde opslag circa 10% bedraagt voor het hele seizoen, blijft dat van de aardappelen in de mechanische koeling tot op heden steken tussen de 1,2 en 1,5%. Daarmee hebben we waar we op hoopten", zegt Geraats enthousiast.

ENGIE verwacht aan het einde van het bewaarperiode een indroging tot wel minder dan 3%. Hoewel de aardappelen nog een paar maanden in de bewaring blijven, zal de indroging daar naar verwachting niet bovenkomen. Een groot pluspunt voor de broers. Geraats: "Hoe minder vocht eruit gaat, des te minder de aardappel krimpt en verliest aan kwaliteit en gewicht. Op het aantal kilo's dat wij produceren leidt dat tot aanzienlijk meer opbrengst, onderschat dat niet. Het ziet er naar uit dat we onze aardappelen tot juli goed kunnen bewaren zonder dat ze gaan kiemen, maar het blijft een hele uitdaging! Onze afnemers in de frietindustrie zijn dan jaarrond verzekerd van knapperige aardappels die mooi geel bakken."

Bert Geraats,
Geraats Aardappelen:

"Mechanische koeling leidt tot een aanzienlijk hogere opbrengst."



Oplossing ENGIE

Nieuwe mechanische bewaaroplossing om aardappelen buitenlucht-onafhankelijk te koelen, drogen en te bewaren.

Meer informatie?

Henk Tebben
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 630 647 015
+31 (0) 884 844 054
henk.tebben@engie.com

koudetechniek.nl