



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-19013*

BULLETIN 129

JULI 1974

Ir.E.STEINBUCH en W.ROL DE CONSERVENWAARDE VAN KAPUCIJNERS IN HET DOPSTADIUM

Om redenen zoals vermeld in bulletin 125 is in 1973 opnieuw aandacht besteed aan de verwerking van verse kapucijners (in het dopstadium) tot blikconserven.

Het bekende ras Imposant werd voor dit doel onderzocht en vergeleken met een ander gewas, waarover in bulletin 130 wordt bericht. Het oogsten vond plaats bij Tm-waarden van 99 tot 250.

De kapucijners, geteeld op de proefboerderij "De Bouwing" te Randwijk, werden na ter plaatse te zijn gedorst, gesorteerd in de volgende groottesorteringen: I (< 9,3 mm); II (9,3 - 10,2 mm); III (10,2 - 11 mm); IV (11 - 12 mm) en V (> 12 mm). Aangezien onder praktijkomstandigheden het sorteren niet plaatsvindt, werd van een aantal oogsten een gedeelte ongesorteerd geconserveerd. Van het ongesorteerde mengmonster en de belangrijkste sorteringen werd bepaald: consistentie, AIS-, droge stof- en suikergehalte. De weersomstandigheden tijdens de oogst en verwerking waren zeer warm, hetgeen de afrijping versnelde.

De gegevens voor het verse produkt van de oogst 1973 zijn samengevat in tabel 1.

Tabel 1 - Gegevens van kapucijners, geogst in het dopstadium (Imposant)

Oogst- datum	Opbrengst ton/ha	Tm- waarde	Chemische samenstelling		Grootte- sorteringen				
			in %		in %				
			AIS	dr. st.	I	II	III	IV	V
3 juli	4,2	112	14,3	21,5	16	24	34	23	3
5 juli	4,5	138	19,1	25,3	10	19	32	32	7
6 juli	4,9	155	22,1	26,7	2	13	35	45	5
7 juli	4,8	187	22,9	29,2	2	12	31	45	10
9 juli	6,2	221	28,1	33,3	1	7	24	52	16

Door gunstige weersomstandigheden tijdens de groei van het gewas werden hoge opbrengsten verkregen. Het AIS- en droge stofgehalte was hoger dan in het voorafgaande jaar. Het suikergehalte daalde tijdens de periode van onderzoek van 4,5 tot 3,5%. De sorteringen III en IV (10,2 - 12 mm) maakten, vooral boven een Tm-waarde van ca. 140 een belangrijk deel uit van het geheel.

382108

Van het gesteriliseerde produkt werden de consistentie en de eigenschappen van de opgiët bepaald. De voor een sensorische beoordeling in aanmerking komende kapucijners, al of niet gesorteerd, werden vijf maanden na conservering gekeurd met medewerking van vertegenwoordigers uit de industrie.

De resultaten en gegevens zijn samengevat in tabel 2.

Tabel 2 - Eigenschappen en sensorische beoordeling van gest. kapucijners (Imposant)

Oogst- datum	Sorte- ring	Tm- waarde	Opgiët helder- heid	Vis- cosi- teit	Chem.samenst.		Sensorische beoordeling	
					in %		totaal indruk	opmerkingen
					AIS	d.s.		
3 juli	N.G.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	g - zg	
	III	14	1,0	8,4	12,5	16,7	g - zg	
	IV	17	1,0	9,2	14,0	18,9	g - zg	
5 juli	N.G.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	n.b.	g - zg	
	III	20	0,5	9,7	14,7	19,2	g - zg	
	IV	25	0,5	10,7	16,7	20,6	g - zg	
6 juli	N.G.	30	0,7	11,2	18,4	20,8	m - g	
	III	23	0,5	10,3	17,1	20,4	g - zg	
	IV	31	0,5	12,8	20,0	23,1	m	melig, cotylen i.h.
7 juli	N.G.	40	0,7	17,7	19,6	22,6	m	melig, cotylen i.h.
	III	28	0,8	13,6	19,0	23,1	m	melig, cotylen i.h.
	IV	32	0,5	19,3	21,5	24,6	m	melig, cotylen i.h.
9 juli	N.G.	40	0,5	n.b.	21,5	24,1	onvold.	zm, cotylen i.h.
	III	27	0,5	18,5	20,8	24,7	m	melig, cotylen i.h.
	IV	30	0,5	26,6	23,1	25,4	m	sm.i.fl., melig, cotylen i.h.

N.G. = niet gesorteerd

n.b. = niet bepaald

zg = zeer goed

g = goed

m = matig

sm. = smaak

zm = zeer melig

i.fl. = iets flauw

i.h. = iets hard

Indien men kapucijners, geogst in het dopstadium, in een zodanige kwaliteit wil presenteren, dat deze zich wezenlijk onderscheidt van een produkt als opgekweekte kapucijners, dient de Tm-waarde nauwlettend in het oog te worden gehouden. Uit dit onderzoek blijkt opnieuw dat tot een Tm van ca. 140 een uitstekende kwaliteit wordt verkregen. Bij een hogere hardheid vindt een achteruitgang van de kwaliteit plaats, welke vooral door toenemende meligheid en hardheid van de cotylen wordt veroorzaakt.

Medewerkers: S.G.ZAAIJER en J.E.A.SLOOTMAN