



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN No. 81

SEPTEMBER 1968

KLEINVERPAKKING VAN BLEEKSELDERIJ

door Drs. P. Greidanus

De laatste jaren komt ook in Nederland de bleekselderij meer en meer in de belangstelling van de consument.

Met het doel d. m. v. een goede verpakking de kwaliteitsachteruitgang te beperken en de presentatie bij uitstalling in de groentewinkels en supermarkten te verbeteren, werden enkele proeven genomen. Hierbij werden de volgende objecten met elkaar vergeleken:

1. open geperforeerde polyetheen zak, 20 perf. \emptyset 4 mm, dikte 0,025 mm,
2. gesloten geperforeerde polyetheen zak, 20 perf. \emptyset 4 mm, dikte 0,025 mm,
3. gesloten ongeperforeerde polyetheen zak, dikte 0,025 mm,
4. polyetheen krimpverpakking, dikte 0,025 mm,
5. niet verpakt.

Deze objecten werden onder verschillende omstandigheden bewaard / uitgesteld:

- a. in een koelcel bij 5°C en 90-95 % r. v.,
- b. in een gekoelde vitrine bij 10°C en gem. 75 % r. v.,
- c. in een ongekoelde vitrine bij 20°C en gem. 54 % r. v.

KWALITEITSBEOORDELING

bewaarduur	object 1	object 2	object 3	object 4	object 5
koelcel					
1 dag	10	10	10	8-9	9
2 dagen	10	10	10	8	9
3 dagen	9	9	9-10	7	8
7 dagen	8-9	8-9	8	7	5-6

De objecten 1 en 2 werden na 7 dagen koelcelbewaring nog 1 dag in de gekoelde vitrine gelegd waarna het beoordelingscijfer voor beide 7 was.

440322

bewaarduur	object 1	object 2	object 3	object 4	object 5
<u>gekoelde vitrine</u>					
1 dag	9	9	9	9	9
2 dagen	9	9	9	8	6-7
3 dagen	8	8	8-9	7-8	5
6 dagen	7	6-7	6-7	5-6	
<u>ongekoelde vitrine</u>					
1 dag	9	9	9	9	9
2 dagen	7-8	6	3	5	6
3 dagen	6	5-6			5-6

Deze beoordelingscijfers hebben betrekking op de kleur, het optreden van smet en rot, indroging van de steeluiteinden en het slap worden van de bladeren en bladstelen. De verpakking in de open geperforeerde polyetheen zakken geeft de beste resultaten.

GEWICHTSVERLIEZEN IN % NA 3 DAGEN OPSLAG/UITSTALLING

	koelcel	gekoelde vitrine	ongekoelde vitrine
open geperf. p. e. zak	0,4	1,4	2,5
niet verpakt	4,4	12,3	13,7

Het optreden van veel condens in polyetheen zakken bij uitstalling in de gekoelde vitrine is echter een groot bezwaar. Het produkt wordt hierdoor bijna onzichtbaar. Het onderzoek werd voortgezet met polyetheen zakken met anti-waas eigenschappen. Hierin bleef de bleekselderij veel beter zichtbaar, terwijl de anti-waasbehandeling geen schadelijke invloed had op het produkt.

CONCLUSIES:

1. Verpakking van bleekselderij in open geperforeerde polyetheen zakken, (0,025) 20 perforaties \varnothing 4 mm, geeft de beste resultaten.
2. Door gebruikmaking van polyetheen met anti-waas eigenschappen wordt bij uitstalling de presentatie verbeterd.
3. De struiken moeten tevoren tot een lengte van ca. 40 cm worden afgesneden.
4. De uiteinden van de zakken moeten ruim over het produkt vallen. Dit gaat uitdroging van blad en bladstelen tegen.
5. De verpakte bleekselderij moet uitgesteld worden in een gekoelde vitrine. Dit vertraagt de geelverkleuring en het smetten van het blad.
6. De bewaarduur van het verpakte produkt in een koelcel bij 5°C en 90-95 r. v. bedraagt ca. 1 week.

Medewerker: J. de Maaker