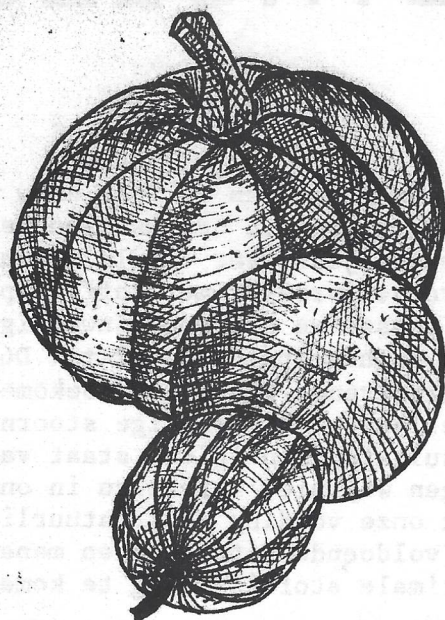


DE BEWARING VAN POMPOENEN.



Pompoenen moeten na de oogst vaak enkele maanden op het bedrijf bewaard worden. Hoe langer deze bewaarperiode is, des te beter. Om de bewaarheid van de pompoenen te vergroten, zijn volgende factoren van belang:

Het ras.

Tussen de verschillende rassen treden grote verschillen op. Tot op dit moment zijn er echter nog geen rassenproeven van pompoenen in Nederland verricht. Hierdoor kunnen we nog geen advies geven over de te tellen rassen (tot nu toe is het vaak nog onbekend welk ras er geteeld wordt.)

De relatieve luchtvochtigheid.

De luchtvochtigheid moet tijdens de bewaring vrij laag zijn, nl. 70-75 %. Het gaat erom dat de huid van de pompoen droog blijft.

De bewaartemperatuur.

De bewaartemperatuur ligt in het algemeen tussen de 10-13°C. Dit is vrij hoog, maar de pompoen is tijdens de bewaring vrij koudegevoelig.

Beschadigingen.

Wanneer de huid beschadigd is, wordt de kans op infectie van schimmels groter. Het is dan ook van belang dat er tijdens en na de oogst voorzichtig met de vruchten omgesprongen wordt.

Het reinigen.

Pompoenen waar nog veel grond of bladeren aan kleven worden sneller geïnfekteerd. In de eerste plaats omdat door het vuil de ziekte wordt overgebracht, maar vooral ook omdat de huid minder snel op kan drogen. Verwijder ook direkt aangetaste pompoenen uit de partij, zodat ze niet de rest infekteren.

Klimaat.

Wanneer de pompoenen op het veld nachtvorst gehad hebben, lijkt dit een negatief effect te hebben op de bewaarbaarheid.

De wijze van bewaren.

Het opstapelen van pompoenen tijdens de bewaring geeft meer kans op beschadiging (bv. door de steel). Ook kan er in de stapel te kort ventilatie zijn, zodat het er te vochtig wordt (pompoenen verdampen vocht tijdens de bewaring). Door de pompoenen in lagen te bewaren kan men dit proberen te voorkomen