

Oogsten, drogen en bewaren

Info



Oogstomstandigheden

- Uien groenig rooien als het loof \pm 60% is afgestorven.
- Uien alleen klappen en rooien als deze winddroog zijn.
- Het loof altijd boven de bovenste insteek van de schacht klappen, dit is \pm 10 cm lengte van de pijp.

Te kort klappen en rooien en oogsten van een vochtig gewas, verhoogt de kans op kop- en wondrot aanzienlijk.

Koprot bestrijding

- Het groenig gerooid product 1 à 2 dagen bij mooi weer op het land laten drogen, daarna het droogproces gecontroleerd in de schuur verder laten plaatsvinden.
- Snel opklimmen naar 30°C, om zo snel mogelijk voorbij de 22-25°C te komen. De koprotschimmel groeit het snelst in dit traject. Om brandstof te besparen kunnen de buitenluiken 's nachts half dicht.
- Hoe sneller de hals van de ui droogt, des te minder kans dat schimmels en bacteriën de ui in groeien. De kwaliteit van de ui blijft hierdoor beter gewaarborgd.

Ventilatie capaciteit

- Minimale ventilatorcapaciteit 150 m³ lucht per m³ uien; dit is ongeveer 3,0 tot 4,0 Kw/100 ton uien en tenminste een kachelcapaciteit van 60.000 tot 80.000 Kcal/100 ton uien.
- Storthoogte tot maximaal 4 meter.
- Plaats op 1,5 meter diepte een temperatuursensor recht boven een inblaaskoker.

Opwarmen en drogen bij 30°C of 20°C

Keuze voor 30°C producttemperatuur als:

- de geoogste partijen groenig zijn, d.w.z. als ze op tijd geoogst zijn
- u het bestrijden van koprotaantasting belangrijk vindt,
- er voldoende kachel- en ventilatiecapaciteit aanwezig is,
- de buitentemperatuur tijdens het inschuren en drogen boven de 22°C is.

De inblaastemperatuur is met dit 30°C programma tot max. 32°C.

Het fenomeen 'te snel drogen' bestaat niet!

Keuze voor 20°C producttemperatuur als:

- het product door weersomstandigheden te laat is geoogst en grotendeels is afgestorven op het veld,
- er onvoldoende kachelcapaciteit is om naar 30°C te gaan.

De inblaastemperatuur is met dit 20°C programma tot max. 22°C.

www.degrootenslot.nl

voor het laatste nieuws op het gebied van uienteelt.

De Groot en Slot, kwaliteit staat voorop

Oogsten, drogen en bewaren

Info



Drogen en bewaren van uien in vier stappen

Eerste periode: drogen

- Inblaas temperatuur continu 2 à 3°C boven de producttemperatuur houden.
- Bij het 30°C programma pas terug gaan met temperatuur totdat ook de uien boven in de box 30°C zijn, plus vier dagen.
- Daarna met een 0,5°C per etmaal terug gaan tot 20°C.

Tweede periode: temperatuur vasthouden en nadrogen

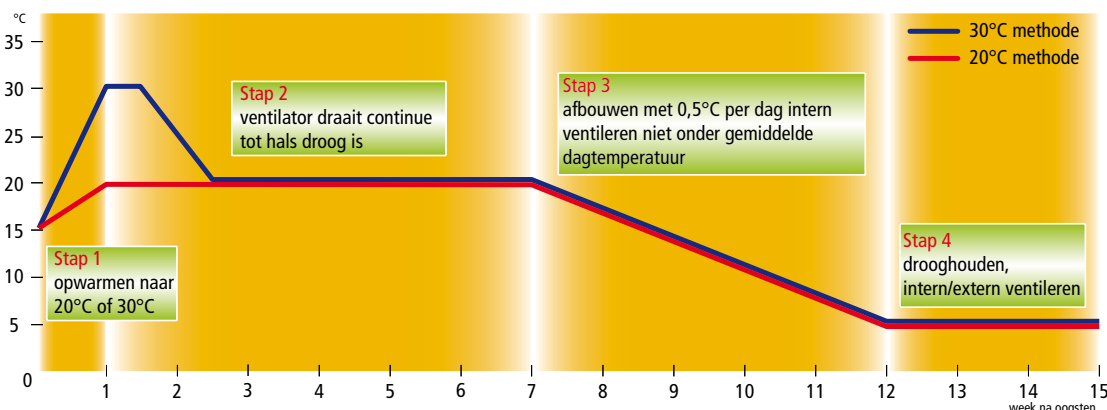
- Temperatuur constant houden op 20°C, eventueel met ondersteuning van kachels.
- Doorgaan met continu ventileren extern of intern, totdat de binnenste buitenhuid stroef aanvoelt.

Derde periode: afbouw van de temperatuur

- 0,5°C per etmaal verder omlaag.
- Ventileer zoveel mogelijk overdag voor het hoogst mogelijke drogingseffect.
- Ga niet te laag in temperatuur voor de tijd van het jaar, daar u anders te weinig extern kunt ventileren.

Vierde periode = bewaarperiode

- Als de uien op bewaar temperatuur zijn gebracht, de eerste 6 weken nog 8-9 uur per etmaal ventileren.
- Daarna altijd nog 4 uur per etmaal extern of intern ventileren.
- Temperatuurschommelingen vermijden, beter droog dan een te lage temperatuur in de box!
- Producttemperatuur met buitenlucht koeling niet onder de 6°C laten zakken.



Controle uienhoop

- De uien mogen niet vochtig worden.
- De hoop moet kraken als je er overheen loopt, waarbij je er ook min of meer doorheen zakt.
- Ter controle: uien doormidden snijden en deze boven op de hoop leggen. Als daar schimmelgroei op komt moet er meer worden geventileerd.

De Groot en Slot, kwaliteit staat voorop

Noord Nederland
Gerard Buizer
mobiel: (+31)(0)6 53 164 877
e-mail: g.buizer@degrootenslot.nl

Midden Nederland
Joost Snoek
mobiel: (+31)(0)6 10 858 908
e-mail: j.snoek@degrootenslot.nl

Zuid Nederland / België
Wim Menu
mobiel: (+31)(0)6 22 378 492
e-mail: w.menu@degrootenslot.nl