

Tips voor oogsten, drogen en bewaren van uien



DE GROOT EN SLOT, KWALITEIT STAAT VOOROP.



PARTNERS IN ALLIUMVEREDELING

Oogstomstandigheden

De uien alleen klappen en rooien als ze winddroog zijn. Het loof altijd boven de laatste insteek van de schacht klappen. Klappen, rooien en oogsten van een vochtig gewas verhoogt de kans op kop- en wondrot aanzienlijk.

Inschuren (uien los gestort)

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

Drogen bij 20°C of 30°?

Zorgvuldig drogen en veel ventileren is het behoud van de geogste kwaliteit. Daarbij speelt de keuze van het droogstelsel een grote rol.

Kiezen voor 30°C producttemperatuur:

- Alleen bij groenig geogste partijen toepassen. Ver afgestorven uien kunnen anders kaalvallen.
- Alleen toepassen met voldoende kachel- en ventilatiecapaciteit. Tekort capaciteit geeft onvoldoende opwarming respectievelijk slechte warmte verdeling (verbranding bij de inblaas en vocht bovenop de hoop).
- Inblaastemperatuur niet hoger dan 32°C, opwarmen zo snel mogelijk (zie grafiek achterzijde).

Kiezen voor 20°C producttemperatuur:

- Indien product grotendeels is afgestorven op het veld.
- Bij lagere kachelcapaciteit dan aangegeven.
- Bij iedere twijfel.
- Inblaastemperatuur niet hoger dan 22°C.

Bezoek de website voor het laatste nieuws op uiengebied: www.uienzaad.nl

De Groot en Slot Allium B.V.
Postbus 1016
1700 BA Heerhugowaard

T: +31(0)725757100 info@uienzaad.nl
F: +31(0)725757110 www.uienzaad.nl



Bejo / De Groot en Slot

Voorkomen van koprot

De koprotschimmel groeit het snelst bij 20-25°C. De ontwikkeling van de koprotschimmel is in het begin van het droogproces het gevaarlijkste. Bij voldoende vocht in de hals en een optimale groei-temperatuur zal de schimmel vanuit de hals snel de ui ingroeien.

Een aantasting door koprot wordt het beste voorkomen door:

- Het droogproces in de schuur gecontroleerd laten plaatsvinden en niet op het land.
- Uien te oogsten met nog groene hals en 60% van het loof afgestorven.
- Deze uien bij 30°C drogen, alleen bij voldoende ventilatorcapaciteit!

Drogen van uien in 4 stappen

Eerste droogperiode: geleidelijk opwarmen

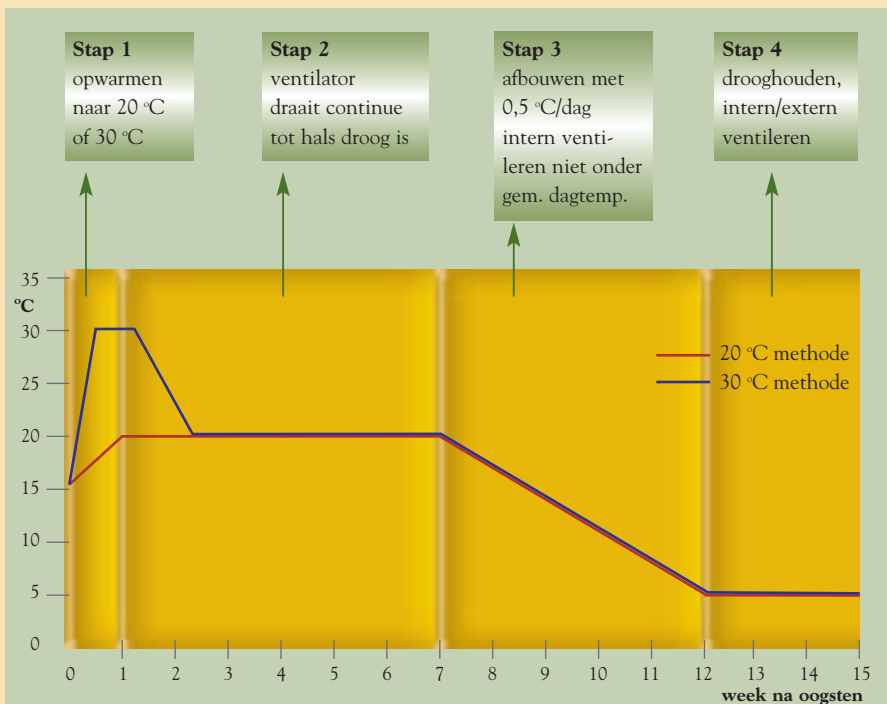
Zodra de uien binnenkomen met buitenlucht ventileren en naar 20 of 30°C producttemperatuur opwarmen. Dit wordt bereikt door buitenlucht met een temperatuur van 2-3°C boven de gemeten producttemperatuur in te blazen. Dit om condensvorming elders in de hoop te voorkomen. Het drogen zo nodig ondersteunen met kachels. Bij de keuze voor 30°C snel opstoken om zo vlot mogelijk het traject van 22-25°C te doorlopen.

Tweede periode: vasthouden van de temperatuur en nadrogen

In deze periode moeten alle uien gelijkmatig droog worden. Dit betekent dat de ventilatoren continue extern of intern moeten draaien. Bespaart u hier niet op, omdat anders snel verkleuring van de huid of schimmelvorming kan optreden. Met dit proces kunt u stoppen als de halzen niet meer rollen tussen de vingers en bij openpellen van de hals geen vocht meer wordt gevoeld. De binnenkant van de binnenste buitenrok voelt dan stroef aan.

Derde periode: afbouw van de temperatuur

Afbouwen van 20°C gaat met een snelheid van 0,5°C per etmaal, komend van 30°C mag de eerste tien graden met 1°C per etmaal. Ventileer hiervoor overdag met buitenlucht (dit bevat het minste vocht) met een temperatuur 3°C onder de producttemperatuur. 's Avonds en 's nachts intern ventileren ter voorkoming van condensatie: iedere 3 uur een kwartier of elk uur 5 minuten. De temperatuur van de uien mag niet onder de gemiddelde dagtemperatuur komen te liggen voor dat moment van het jaar (op te vragen bij KNMI). Er kan dan namelijk niet voldoende met buitenlucht worden geventileerd als de buitentemperatuur weer wat hoger wordt; het product kan natslaan. Bij buitenluchtcooling de uiteindelijk te bereiken producttemperatuur niet onder de 5-6°C laten zakken. Dit is verleidelijk maar levert altijd problemen op zodra in een warmere periode moet worden geventileerd.



De adviezen zijn algemeen en gebaseerd op de gangbare praktijksituatie. De Groot en Slot Allium B.V. aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gegeven adviezen.

De Groot en Slot Allium B.V.

Postbus 1016 • 1700 BA • Heerhugowaard • T: +31 (0) 72-57 57 100 • F: +31 (0) 72-57 57 110
www.uienzaad.nl • E-mail: info@uienzaad.nl



Vierde periode = bewaarperiode: droog belangrijker dan koud!

Blijf de eerste 6 weken na het drogen 8-9 uur per etmaal ventileren, daarna steeds ± 4 uur per etmaal. Als zich een koude of warmteperiode voordoet, wordt met intern ventileren voorkomen dat in de hoop temperatuurverschillen ontstaan die leiden tot het natslaan van de uien.

Controle uienhoop

Het streven is de uien altijd droog te houden. De hoop moet kraken als u eroverheen loopt. Een goed hulpmiddel om te controleren of u het goed doet, is een aantal uien doormidden snijden en deze her en der op de uienhoop neer te leggen. Wanneer ze vrij blijven van schimmeligroei, doet u het goed. In het andere geval zult u meer moeten ventileren.