



OPTIMALE BEWARING: WELKE FACTOREN ZIJN BELANGRIJK?

2017

Françoise Vancutsem – KBIVB-IRBAB

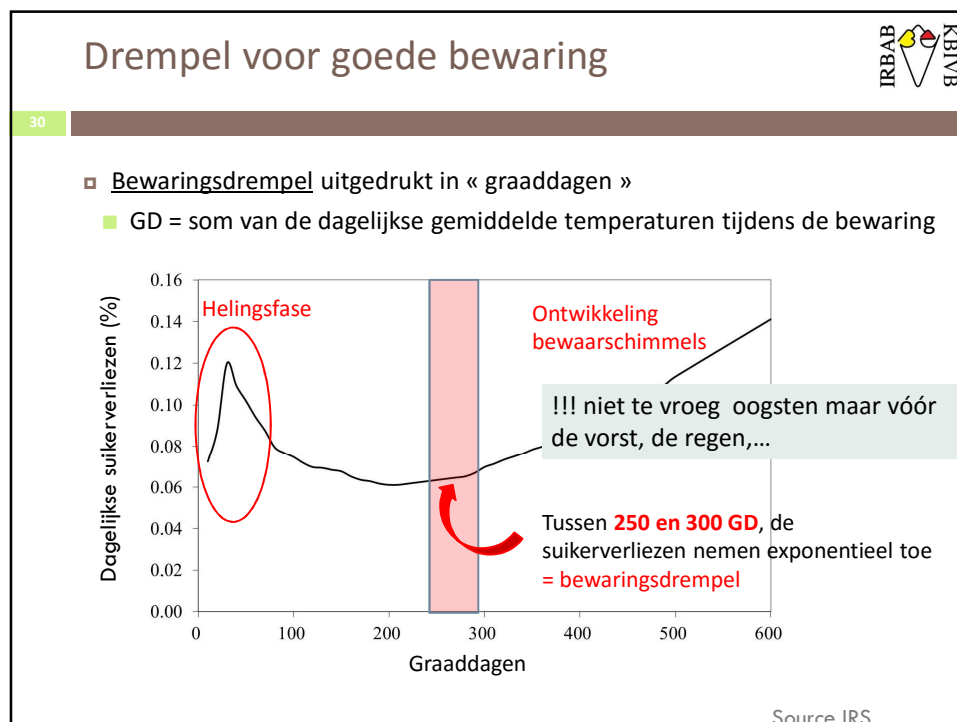


Factoren die de bewaring beïnvloeden

29

- **Biet metabolisme** => suikerverlies + waterverlies
=> deze verliezen zijn normaal & onvermijdelijk
- **Ontwikkeling bewaarschimmels** => suikerverlies + verlies aan gewicht (rotte delen)
- Verlies aan **suikergewicht & ontwikkeling bewaarschimmels** zijn afhankelijk van:
 - Temperatuur & duur
 - Rooikwaliteit
 - Ontkopping
 - Bescherming tegen vorst





Ontkopping & ontwikkeling van de bewaarschimmels



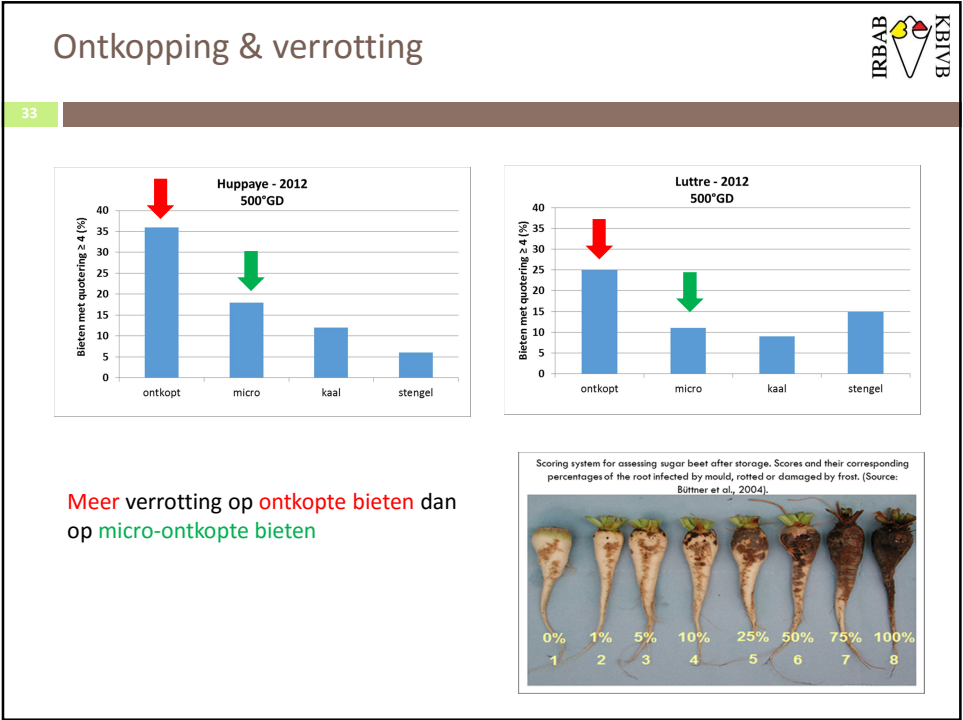
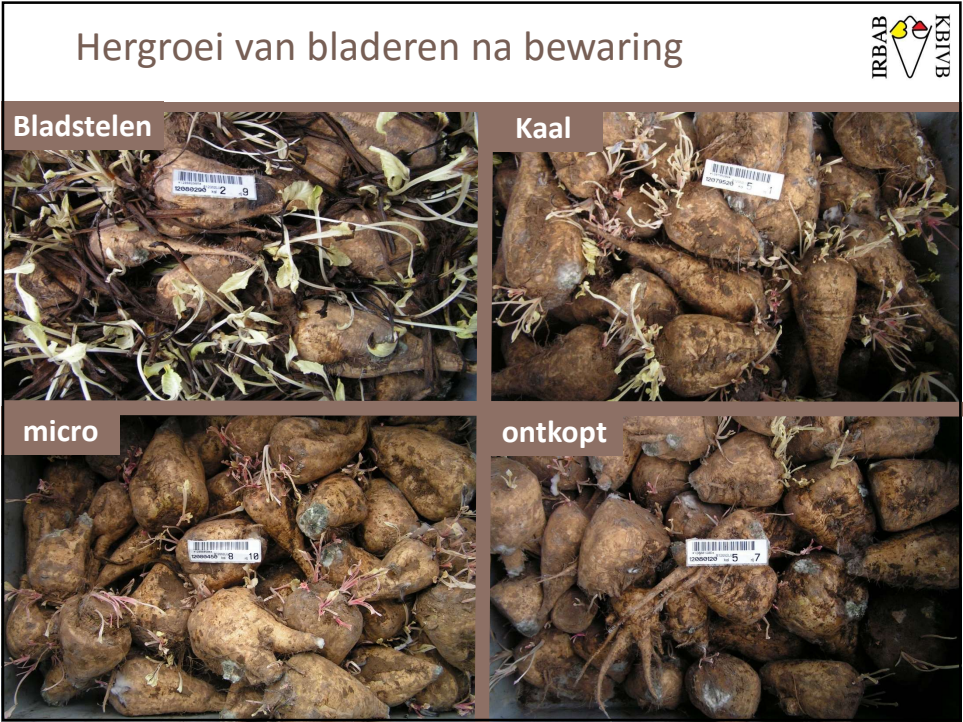
31

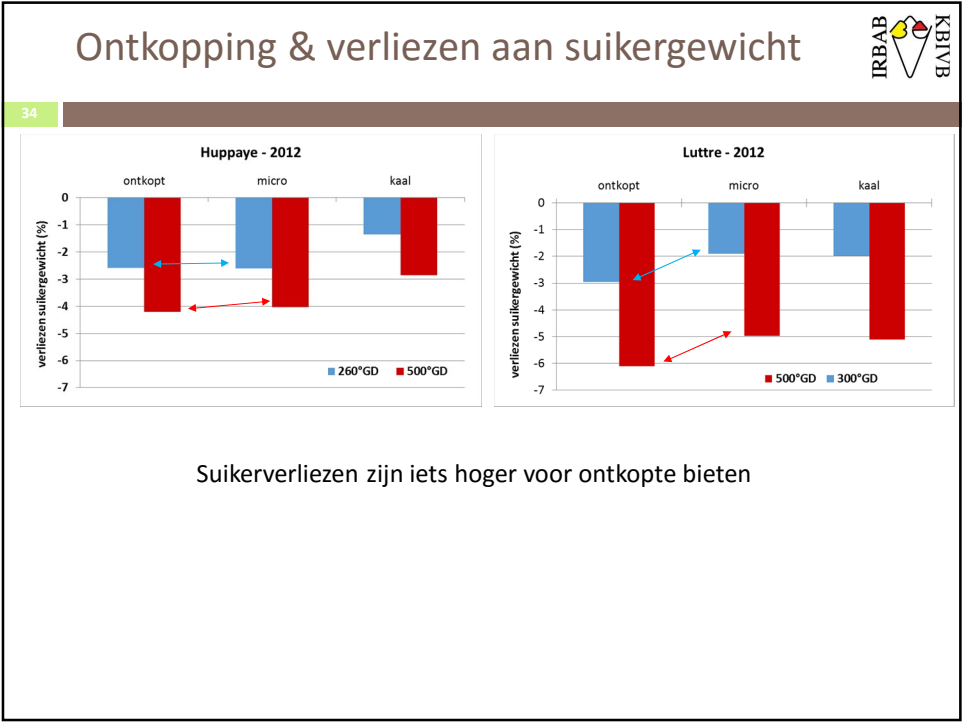
- 2 proeven 2012
 - Luttre : 4 rassen
 - Huppaye : 1 ras
- Bieten worden bewaard in afgesloten bakken in de loods tot 600 °GD
- 4 ontkoppingsniveaus:






Bieten met bladstelen
Normale ontkopping
Micro-ontkopping
Kale bieten





Puntbreuk & bewaring



!!!! Zo weinig mogelijk puntbreuk

Minimum groenresten, minimum grondtarra



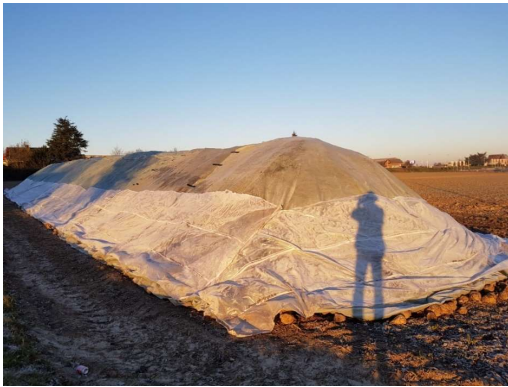
37

- Overmatige grondtarra en de aanwezigheid van groenresten:
 - beperken de verluchting van de hoop
 - voorkomen het opdrogen van de grond
 - bevorderen de opwarming van de hoop

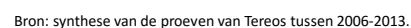
De snelheid van de ontwikkeling van schimmels verhoogt in dergelijke gevallen



Het afstellen van de rooi machine			
38			
Compromis tussen de verliezen, de grondtarra en de ontwikkeling van bewaarziekten			
	Doel	Droge omstandigheden	Natte omstandigheden
In het begin van de campagne	Maximale opbrengst	geen bieten verliezen of beschadigen	maximum aan grond verwijderen (met verlies van kleine bieten)
Vanaf eind oktober	Evalueer het risico op bewaarziekten In functie van de leveringsdata ↓ Beperk kwetsuren	zo weinig bieten breken of beschadigen	maximum aan grond verwijderen weinig puntbreuk en kwetsuren

Bescherming met Toptex tegen regen en lichte vorst	
39	
Het belang van Toptex is: ▣ minder regenwater in de hoop hebben ▣ vocht uit de bietenhoop verwijderen ▣ droge lucht in de hoop handhaven ▣ de hoop tegen nachtvorst beschermen	
	

- ### Bevroren bieten op de oppervlakte van de hopen



Conclusies - bewaring



42

▣ Bewaring en suikerverliezen

- Hoe hoger de temperatuur, hoe groter de suikerverliezen:
normaal = 125 - 150 gr suiker/ton/dag = $\pm 5\%$ in 60 dagen op 10°C
- Micro-ontkopping veroorzaakt niet meer suikerverlies dan ontkopping

▣ Bewaring en verrotting

- Ontwikkeling van bewaarschimmels:
vanaf 300°GD zelfs bij 5°C
- !!!Puntbreuken, kwetsuren,...
- Vorst

Meer informatie....



43

▣ Technische gids:

Bewaring van bieten op lange termijn & bescherming van de bietenhopen tegen vorst

<http://www.irbab-kbivb.be/publicaties/gidsen-fiches/>

