



MAAK VAN UW KOELCEL EEN WAAR KUUROORD

De marktprijs voor uw groenten en fruit wordt vooral bepaald door kwaliteit, vraag en aanbod. Maar hoe behoudt u de beste kwaliteit van uw producten tot het meest geschikte moment? Simpel: door te kiezen voor de juiste kennis in bewaartechniek. Bewaren volgens Besseling.

Wanneer het natuurlijke rijpingsproces vertraagd wordt, kunnen na de oogst veel groenten- en fruitsoorten voor langere tijd opgeslagen worden. Naast temperatuur en relatieve luchtvochtigheid is 'Controlled Atmosphere' (CA) of 'Ultra Low Oxygen' (ULO) dé techniek om dit te bewerkstelligen.

Door CA/ULO toe te passen worden de fysiologische processen in het opgeslagen product vertraagd, waardoor de houdbaarheid wordt verlengd. Het product wordt als het ware in slaap gebracht. De benodigde bewaringscondities worden gerealiseerd door een beschermende atmosfeer te creëren en deze vervolgens te handhaven. Een techniek die Besseling als geen ander beheerst.



Iedere productsoort vereist andere condities. Afhankelijk van factoren als klimaat, weer, bodemgesteldheid, groei-condities en plukmoment, verschillen de optimale condities niet alleen per jaar, maar ook per product en zelfs per ras. Als experts in CA/ULO bewaring bieden wij oplossingen op maat en alle mogelijkheden om de vinger aan de pols te houden.

Door verlaging van het zuurstofgehalte wordt de ademhaling vertraagd waardoor verbranding van belangrijke voedingsstoffen afneemt. Het streven is om het zuurstofgehalte zo laag mogelijk (ultra low oxygen) te houden om deze voedingsstoffen - dus de kwaliteit - te behouden.

Het restant zuurstof wordt omgezet in CO₂ die er vervolgens voor zorgt dat de ademhaling van groenten en fruit verder vertraagd wordt. Een teveel aan CO₂ brengt echter schade toe aan uw product en dient dus verwijderd te worden.

Ethyleengas (C₂H₄) komt voort uit stofwisseling en bevordert het rijpingsproces en dus het verouderingsproces. In afgesloten, maar ook in open ruimtes kan ethyleen zich ophopen, hetgeen een verkorte houdbaarheid van uw product tot gevolg zal hebben. Om deze processen te vertragen wordt dit schadelijke ethyleengas uit de lucht verwijderd zodat groenten en fruit geen kans krijgen sneller te rijpen.

