Besseling CA Systems maakt van uw koelcel een waar kuuroord

Besseling CA Systems fait de votre chambre froide une véritable station thermale

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 groente- 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 bewaarcondities 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, groeicondities 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 zodat deze voedingsstoffen – en dus de kwaliteit – behouden blijven.
Het restant zuurstof wordt omgezet in CO_2, die er vervolgens voor zorgt dat de ademhaling van groenten en fruit verder vertraagd wordt. Een teveel aan CO_2 brengt echter schade toe aan uw product en dient dus verwijderd te worden.
Ethyleengas (C_2H_4) komt voort uit de 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.

Le prix du marché de vos fruits et vos légumes est surtout déterminé par la qualité, l'offre et la demande. Mais comment préserver la meilleure qualité pour vos produits jusqu'au moment le mieux adapté ? Tout simplement : en optant pour les connaissances les plus pertinentes en matière de technique de conservation. 'Bewaren volgens Besseling' ('la conservation selon Besseling', la devise de cette société).

Lorsque le processus naturel de maturation est ralenti, de nombreuses sortes de fruits et légumes peuvent être stockées pendant une durée relativement plus longue après la récolte. Outre la température et l'hygrométrie relative, la 'Controlled Atmospere'(CA, atmosphère contrôlée) ou l' 'Ultra Low Oxygen'(ULO, oxygène ultra bas) représente la technique par excellente permettant de parvenir à un tel résultat. En appliquant la CA ou le ULO, les processus physiologiques sont ralentis dans le produit stocké, ce qui permet de rallonger la durée de conservation. Le produit est pour ainsi dire mis en sommeil. Les conditions de conservation nécessaires sont réalisées par la création d'une atmosphère protectrice et ensuite par le maintien de celle-ci. Une technique que Besseling maîtrise comme aucune autre entreprise.
Chaque type de produit exige des conditions propres et différentes. En fonction de facteurs tels que le climat, le temps, la composition du sol, les conditions de pousse et le moment de cueillette, les conditions optimales diffèrent non seulement par année mais aussi par produit et même par variété. En tant qu'experts en conservation CA/ULO, Besseling CA Systems est à même d'offrir des solutions sur mesure ainsi que toutes les possibilités de suivre de près les développements de ces techniques.
Grâce à l'abaissement de la teneur en oxygène, la respiration est ralentie ce qui entraîne une diminution de combustion des substances nutritives importantes. Le but est de maintenir la teneur en oxygène à un niveau le plus bas possible (ultra low oxygen) de manière à ce que les substances nutritives – et par conséquent la qualité -, demeurent préservées.
Le reste d'oxygène est transformé en CO_2 qui assure par la suite que la respiration des fruits et des légumes reste ralentie. Un excédent de CO_2 endommage cependant votre produit et doit donc être éliminé.
Le gaz éthylène (C_2H_4) provient du métabolisme et stimule le processus de maturation et de ce fait également le processus de vieillissement. Dans les espaces hermétiques mais dans ceux ouverts aussi, l'éthylène peut s'accumuler, ce qui peut conduire à une durée de conservation plus courte de votre produit. Pour ralentir ces processus, on procède à l'élimination du gaz éthylène nocif de l'air, afin que les fruits et légumes ne courent aucun risque de mûrir plus rapidement.