Besseling realiseert uitbreiding scrubbercapaciteit Koelhuis Dronten

Ruimte voor 6 miljoen kg peren en 6 miljoen kg appels

Koelhuis Dronten klaar voor bewaring appelen- en perenoogst

Nog een zestal weken en Koelhuis Dronten is weer helemaal klaar om de nieuwe oogst appels en peren te bewaren. Alle cellen zijn dan weer schoongemaakt en afgetest op luchtdichtheid. Omdat de aanvoer van peren de laatste jaren groter is dan appels is er een grote uitbreiding in de schrubbercapaciteit geweest. Tevens is het complete meet- en regelsysteem vervangen. Omdat de bewaring onder DCS omstandigheden is uitgegroeid tot meer dan 2 miljoen kg is het van het grootste belang dat het meten en regelen gebeurt door zeer betrouwbare en nauwkeurige apparatuur.

DCS bewaring houdt in dat de zuurstof in de cel soms kan zakken tot 0,4%. De DCS bewaring in Dronten wordt nauwgezet begeleidt door AFSG te Wageningen. Regelmatig worden de appels bemonsterd om te voorkomen dat er alcoholvorming optreedt. Door de DCS bewaring bij Elstar is het schilvlekkenprobleem tot een minimum terug gebracht en komen de appels harder uit de cel dan bij ULO-bewaring. In Koelhuis Dronten worden fruit bewaard afkomstig van Groningen tot en met België. Ook worden er soms bloemen opgeslagen in cellen met speciaal regime van O2 en CO2. Door deze manier van bewaren kunnen de bloemen over een lange periode worden afgezet.

Dagelijks zijn er van 8.00 tot 17.00 u. twee ervaren vaste medewerkers aanwezig om het laden en lossen zo snel mogelijk te laten gebeuren. Het fruit verdwijnt vanuit de vrachtwagen direct in de cel om het product daarna zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur te brengen. Koelhuis Dronten is SKAL- en HACCP-gecertificeerd. Momenteel heeft Koelhuis Dronten ULO ruimte voor 6 miljoen kg peren en 6 miljoen kg appels.

Publicatiedatum: 8-7-2009
Copyright: www.agf.nl