

Houd temperatuur in de bietenhoop in de gaten

Als bieten bevroren en weer ontdooien is dat funest voor de bietenkwaliteit. Onder -3°C ontstaat doorgaans onherstelbare vorstschade aan de bieten. De delen die bevroren zijn geweest worden glazig en bij ontdooien treedt snel bederf op. Een hoge bewaartemperatuur daarentegen gaat eveneens gepaard met hogere suikerverliezen door verhoogde ademhaling van de bieten. Als vuistregel wordt aangehouden dat vanaf 300 graaddagen (gemiddelde temperatuur in de hoop x het aantal dagen bewaring) de bewaarverliezen door uitbreiding van schimmel en rot versneld op kunnen gaan lopen. Bij bewaring bij gemiddeld 10°C wordt die drempel dus al na 30 dagen bereikt. Houd daarom de temperatuur in de hoop tijdens langdurige bewaring goed in de gaten. Voorkom in ieder geval dat uw bieten bevroren door de hoop tijdig af te dekken met winddichte bekleding. Als de temperatuur in de hoop op gaat lopen ten opzichte van de buitentemperatuur is meer ventilatie nodig. Dat kan door afdek materiaal (deels) te verwijderen of door mechanisch te ventileren.



Controleer regelmatig de temperatuur in de hoop met een steekthermometer.

Martijn Leijdekkers