

## Chlorofyl als graadmeter voor stress

De activiteit van chlorofyl in de schil van appels en peren is een graadmeter voor onder andere zuurstofstress tijdens de bewaring. Maar mogelijk dat de chlorofylactiviteit ook gebruikt kan worden als indicatie voor een te lage temperatuur, lage luchtvochtigheid of hoog koolzuurgehalte. André van Dienst (Besseling Group) zegt dat al decennialang onderzoek wordt gedaan naar fotosynthese en de daarmee samenhangende chlorofylactiviteit, maar dat toepassing in de fruitbewaring nog relatief nieuw is.

Sinds eind 2013 brengt Besseling de 'Fruit Observer' op de markt waarmee op basis van de chlorofylactiviteit het zuurstofgehalte wordt

bijgesteld en zo het risico op een te laag zuurstofgehalte en daarmee alcoholvorming voorkomen kan worden. Het is een vorm van DCA-bewaring waarbij niet gestuurd wordt op basis van alcoholvorming, maar al eerder in het proces - bij verandering in de chlorofylactiviteit - wordt ingegrepen.

Besseling heeft dit jaar de techniek op meerdere locaties in onder andere het Middellandse Zeegebied geïnstalleerd. "DCA-bewaring is momenteel één van de antwoorden op schilvlekjes. In het Middellandse Zeegebied is het probleem met schilvlekjes veel groter dan in Noord-Europa", verklaart Van Dienst. Voor de Nederlandse markt is het systeem



nog nieuw. Naast zuurstofstress onderzoekt Besseling of de chlorofylactiviteit een graadmeter is voor andere vormen van afleving tijdens bewaring.