

Fruitbedrijf Minnaard bevochtigt tijdens bewaring met hogedruk-unit van QEP Holland

Sinds november 2013 worden de bewaarplaatsen van appel- en perenteler Peter Minnaard bevochtigd door middel van een hogedruk bevochtiger. Door de hoge druk van ca 80bar en kleine nozzles wordt met zo klein mogelijke druppels de luchtvochtigheid in de cel maximaal gehouden. Zo wordt uitdroging tijdens koelacties voorkomen. Peter Minnaard over zijn bevochtiger: "Hij werkt uitstekend. Met de computer is de bevochtiger goed te sturen en er kan veel vocht worden ingebracht bij inkoelen, waarbij traditioneel het meeste productgewicht wordt verloren".

De kleine druppels worden gemakkelijk meegevoerd in de worp van de ventilatoren zonder neerslag te vormen. In tegenstelling tot ultrasoon-verdampers weet je met hogedrukbevochting wel hoeveel water je de cel in brengt. Ook kun je er voor kiezen om tijdens inkoelen een grotere nozzle te gebruiken. Wat uniek is aan deze installatie is de eenvoudige montage van de nozzles. Deze worden met een kunststofslang en snelkoppelingen aan elkaar gekoppeld. Daarnaast is de hogedruk-unit kosteneffectief, robuust en energiezuinig. De besturing van de afdelingskleppen kan geïntegreerd worden in de bewaarcomputer of door middel van een regelaar die QEP Holland op maat kan maken en programmeren.

Fruitbedrijf Minnaard heeft 12 hectare peren en 4 hectare appels. Na de oogst worden de peren en appels een aantal maanden in zijn ULO-bewaring opgeslagen.

Naast Fruitbedrijf Minnaard zijn al meer telers en loonkoelers overgestapt op een hogedruk-bevochtiger van QEP Holland. Deze maand wordt een aangepaste unit geleverd aan een insectenkwekerij.