



Algemene gegevens	
PPS-nummer	AF-15240
Titel	Interactieve bewaarsystemen voor aardappelen
Thema	Kernthema Gezondheid en Veiligheid
Uitvoerende kennisinstelling(en)	<i>Wageningen Food & Biobased Research, Fresh Food & Chains</i>
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Suzan Gabriels (suzan.gabriels@wur.nl)
Penvoerder (namens private partijen)	Albert Hoorn, Tolsma Techniek Emmeloord
Contactpersoon overheid	Wijnie van Eck
Werkelijke startdatum	1-4-2016
Werkelijke einddatum	1-4-2019

Goedkeuring penvoerder / consortium	
De jaarrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van evt. opmerkingen over de jaarrapportage.	
De penvoerder heeft namens het consortium de jaarrapportage	<input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd
Evt. opmerkingen over de jaarrapportage:	

Korte omschrijving inhoud/doel PPS	
Wat is er aan de hand? Wat doet het project daaraan? Wat levert het project op? Wat is het effect hiervan?	
<p>Dit project beoogt de ontwikkeling van een verbeterde bewaarstechniek voor lange bewaring van aardappelen, voor verlenging van de bewaarbaarheid, voor verbetering van kwaliteit (aardappelen voor de verwerkende industrie) en vitaliteit (pootaardappel) en voortijdige detectie van eventuele bewaarproblemen (verzoeting, spruiting, rot). De koppeling tussen teeltcondities en bewaarcondities kunnen de voorspelling van bewaarbaarheid mogelijk maken.</p>	

Planning en voortgang (indien er wijzigingen zijn t.o.v. het projectplan svp toelichten)	
Loopt de PPS volgens planning?	ja
Zijn er wijzigingen in het consortium/de projectpartners?	nee
Is er sprake van vertraging en/of uitgestelde opleverdatum?	nee
Is er sprake van inhoudelijke knelpunten, geef een korte beschrijving	nee
Is er sprake van afwijkingen van het ingezette budget/de begroting? Indien financiering uit WR-capaciteit: is er sprake van NAPRO? Zo ja geef een toelichting	nee
Verwacht u een octrooi-	nee

aanvraag vanuit deze PPS

Highlights: geef een korte beschrijving van de belangrijkste resultaten tot nu toe

De aardappelkwaliteit tijdens bewaring is gemeten en gecorreleerd aan respiratiedynamiek en productie van suikers. We zien dat bij een daling van de temperatuur de suikerproductie toe neemt (zetmeel wordt omgezet in suikers, ook wel verzoeting genoemd). De toename van suikers correleert met het respiratiepatroon. Dit betekent dat respiratiedynamiek een mogelijke merker voor aardappelkwaliteit tijdens bewaring is.

Aantal opgeleverde producten in 2017 (geef in een bijlage de titels en/of omschrijving van de producten of een link naar de producten op openbare websites)

Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/ workshops
0	0	0	0

Actuele samenvatting van het project voor de website Kennisonline

Binnen het Interactive Potato Storage project werkt Wageningen FBR, samen met HZPC, LWM en Tolsma aan de ontwikkeling van een verbeterde bewaarstechniek voor lange bewaring van aardappelen, voor verlenging van de bewaarbaarheid, voor verbetering van kwaliteit (aardappelen voor de verwerkende industrie) en vitaliteit (pootaardappel) en voortijdige detectie van eventuele bewaarproblemen (verzoeting, spruiting, rot). Data van de eerste twee bewaarperiodes geven een indicatie dat respiratiedynamiek aan kwaliteit gekoppeld kan worden en zo de voorspelling van bewaarbaarheid mogelijk kan maken.

Bijlage: Titels van producten en links naar informatie op openbare websites (w.o. Kennisonline)

<http://topsectoragrifood.nl/project/interactieve-bewaarsystemen-voor-aardappelen/>

<https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksprojecten-LNV/Expertisegebieden/kennisonline/AF-15240-Interactieve-bewaarsystemen-voor-aardappels-1.htm>

Akkoord: Hans van der Kolk (Topsectorsecretaris)