

Eerste oogst van bio bataat op PCG is een succes!



Annelien Tack

De laatste jaren is er veel interesse voor de teelt van bataat, bij ons beter gekend als de 'zoete aardappel'. Deze knollen zijn op enkele jaren tijd een vaste waarde geworden in het assortiment van de Vlaamse supermarkten en de verwerkende industrie. Het succes van de bataat is tegenwoordig alom merkbaar. Bekende tv-chefs maken duizend en één gerechten met de 'zoete patat' en ook de kranten rapporteren vol lof over deze veelzijdige knollen. Ondanks dit succes, is de teelt van bataat in Vlaanderen zo goed als onbestaande.

Niet zomaar een aardappel

In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, behoort de 'zoete aardappel' niet tot de familie van de Solanaceae zoals de aardappelen, maar wel tot de Convolvulaceae, de zelfde familie als de onkruiden haagwinde en akkerwinde. Het gewas wordt voornamelijk geteeld voor zijn opslagwortels. De wortels zijn namelijk een grote bron van energie en zijn bovendien ook rijk aan mineralen en vitamines (A, B3 en B5). Deze eigenschappen maken de wortels tot één van de belangrijkste voedingsproducten in ontwikkelingslanden. Wereldwijd behoort het gewas tot de top 10 van de meest geteelde gewassen.

Marktpotentieel in Vlaanderen

Dat er een markt is voor dit product in Vlaanderen komt duidelijk naar voor uit de Belgische importcijfers van zoete aardappel uit de wereld. Sinds 2013 is een opmerkelijke stijging merkbaar. Op 3 jaar tijd zijn de importcijfers maar liefst verdrievoudigd. Ook de voorlopige cijfers van 2016 bevestigen de trend van de voorbije 3 jaar. In de eerste helft van 2016 werd ruim 5000 ton zoete aardappel geïmporteerd voor menselijke consumptie. Dit is reeds meer dan het totaal geïmporteerde tonnage in 2015. De hoge "food miles" die gepaard gaan met de import van deze knollen moeten we er echter bijnemen. Alsmear meer consumenten worden zich hiervan bewust en kiezen daarom weloverwogen voor lokaal

geproduceerde voeding. De kritiek die steeds vaker geuit wordt op voedingswaren met een hoge ecologische voetafdruk zet ook de verwerkende industrie aan tot het streven naar een meer duurzame aanpak.

Verkennend onderzoek op het PCG

Sinds 2014 krijgt het PCG op regelmatige basis vragen over de teelt van bataat. Aangezien de kennis in Vlaanderen op dat moment onbestaande was, werd in de buurlanden naar informatie gezocht. De duidelijke interesse uit de sector werd samen met de verzamelde informatie aangewend als basis voor het indienen van een voorbeeldproject 'duurzame ontwikkeling in de sector land- en tuinbouw' van de provincie Oost-Vlaanderen. In het kader van dit project werden dit jaar twee verkennende proeven aangelegd, zowel onder beschutting als in openlucht. De zoektocht naar plantmateriaal bleek niet evident. Het aanbod aan plantmateriaal voor commerciële teelt blijkt nog erg beperkt te zijn en bovendien erg duur. Uiteindelijk werden 5 verschillende rassen van de Franse firma Graines Voltz opgenomen in beide proeven.

Teeltverloop

Aangezien bataat een warmteminnend gewas is, werd ervoor gekozen om te planten op ruggen afgedekt met plasticfolie, analoog aan ruggen toegepast in de courgetteteelt. Na het trekken van de ruggen werd twee dagen gewacht om te planten. Zo kon de bodem onder de zwarte plastic al wat opwarmen vooraleer de plantjes op de ruggen werden uitgeplant. In de ruggen werd dubbele T-tape aangebracht voor de watervoorziening. De verschillende rassen (trayplanten) werden eind mei manueel uitgeplant. De ruggen werden aangelegd met een tussenrijafstand van 1m75 onder beschutting en 1m50 in openlucht. In de rij werd een plantafstand van 30 cm gehanteerd. De tussenrijafstand werd omwille van praktische redenen wijd gehouden. In 2017 zullen dichtere plantafstanden geëvalueerd worden.



Foto: Proefveld rassenonderzoek bataat in openlucht na plant op 23 mei 2016



Foto: Proefveld rassenonderzoek bataat in openlucht op 12 augustus 2016



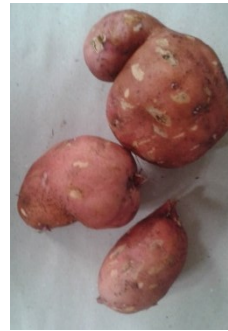
Evangeline



Bonita



Murasaki 29



Orléans



Beauregard

Bij het begin van de teelt werd voor voldoende vocht in de bodem gezorgd om een goede weggroei van de planten te bekomen. De eerste weken werd een trage groei vastgesteld. Tussen de ruggen werd geschoffeld en manueel gewied. Na ongeveer twee maanden werd de bodem volledig bedekt door het rankende loof. In de eerste helft van augustus werd het loof tussen de ruggen teruggesnoeid. Het effect van al dan niet terugsnijden van het loof is nog onduidelijk en zal verder onderzocht worden.

Op 31 augustus werd de teelt onder beschutting vroegtijdig geoogst om een tussentijdse opbrengstbepaling te kunnen uitvoeren van de verschillende rassen. Op dit moment werden reeds bruto opbrengsten gehaald tussen de 10 en 25 ton/ha. Er werden grote verschillen vastgesteld tussen de rassen. Aangezien de knollen erg gevoelig zijn voor temperaturen onder de 10 °C, is het belangrijk dat de bodemtemperatuur goed in de gaten wordt gehouden. Zodra de bodemtemperatuur richting de 10 °C begint te zakken, moeten de knollen uit de grond. De proef in openlucht werd geoogst op 13 oktober. Onder beschutting werd het resterende deel van de proef geoogst op 24 oktober.

Opbrengstresultaten eerste oogst

Bij de oogst werd het loof geklepeld en de plastic en T-tape manueel verwijderd. Met een beddenlichter werden de knollen losgereden waarna ze manueel opgeraapt werden. In openlucht werden bruto opbrengsten gehaald tussen de 25 en 44 ton/ha. Murasaki 29 en Evangeline lijken niet erg geschikt voor de teelt in Vlaanderen in openlucht. Deze rassen hebben een langer groeiseizoen nodig om een hoge opbrengst te halen. Met een respectievelijke bruto opbrengst van 25 en 32 ton is het potentieel voor Vlaanderen beperkt. De andere drie rassen tonen duidelijk wel potentieel voor de teelt in onze regio. De rassen Bonita, Orléans en Beauregard haalden in de proef een bruto-opbrengst van maar liefst 43 à 44 ton/ha. De rassen Orléans en Beauregard hebben oranje vruchtvlies en een oranjerode schil zoals we gewoon zijn van het product dat we het vaakst in de winkel aantreffen. Bonita

daarentegen is een ras met een bleke schil en witgeel vruchtvlies.

Onder beschutting werden de zelfde rassen in proef aangelegd. Hier sprongen Bonita en Beauregard er duidelijk bovenuit met opbrengsten van respectievelijk 49 en 54 ton/ha. Na oogst werden de knollen onderworpen aan een 'curing' periode. De naam zegt het al, dit is een periode van wondheling. De knollen werden hiervoor een week bewaard bij 28 à 30 °C en een hoge relatieve vochtigheid. Door deze hittebehandeling droogt de schil goed op en wordt de bewaarbaarheid van de knollen sterk verbeterd. Ook de smaak zou hierdoor positief beïnvloed worden. De warme omgeving zorgt voor een hogere omzetting naar suikers in de knollen.

Smaak van de consument

Tijdens de opendeurdag op het PCG op Dag van de Landbouw konden de bezoekers deelnemen aan het consumentenonderzoek bataat. De smaak van zowel een oranje als een witte variant van een gestoomde zoete aardappel werd heel erg geapprecieerd door de proevers. Bij de beoordeling van het uiterlijk van de bataat waren de verschillen groter: het ras Beauregard was met zijn oranje langwerpige knollen de meest aantrekkelijke, zowel de volledige knollen als de opengesneden knollen. Men opteerde minder voor de ronde knollen van het ras Orléans. Opengesneden werd het uiterlijk van de knollen van het ras Murasaki 29 het minst verkozen waarschijnlijk vanwege hun witte kleur.

Toekomst

De resultaten van het eerste onderzoeksjaar op PCG zijn alvast veelbelovend. Het optimaliseren van een nieuwe teelt gebeurt stap voor stap. Het onderzoek naar de teelt van bataat in Vlaanderen wordt daarom in 2017 zeker verdergezet op het PCG. Via samenwerking met telers zal gewerkt worden rond optimalisatie van verschillende teeltaspecten zoals plantafstand, onkruidbeheersing, mechanisatie,... Ook het rassenonderzoek zal uitgebreid worden met nieuwe rassen.

Contactpersoon: Annelien Tack(PCG)

Tel: +32 (0)9 381 86 86

E-mail: annelien@pcgroenteteelt.be