

POSTELEIN

Engels : purslane
Duits : Portulak (m)
Frans : pourpier (m)
Italiaans : porcellana; portulaca (f)
Spaans : verdolaga (f)
Deens : portulak
Zweeds : portlak

Aan deze tekst kunnen geen rechten worden ontleend. Gebruik van de tekst is voor eigen risico en aansprakelijkheid is derhalve uitgesloten.

Wegens het omzetten van de papieren boeken naar digitale bestanden, komen er soms schrijffouten in de tekst voor. Ziet u een onoverkomelijke spelfout, dan bent u welkom deze te mailen naar info@koudecentraal.nl

MEDEDELING NR. 30
Uitgave van het Sprenger Instituut, Haagsteeg 6, Wageningen
(oktober 1972)

01. BOTANISCHE GEGEVENS

01.01 *Nomenclatuur* - Men onderscheidt zomerpostelein en winterpostelein. De winterpostelein wordt niet meer voor de handel geteeld. In deze produktbeschrijving zijn derhalve alleen gegevens opgenomen over de zomerpostelein. De zomerpostelein behoort tot de familie van de Portulacaceae (Posteleinfamilie), tot het geslacht Portulaca (Postelein) en tot de soort *P. oleraca* L. ssp. *sativa* (Haw.) Thell. De vroeger eveneens geteelde winterpostelein behoort eveneens tot deze familie.

01.02 *Gewassoort* - De postelein is een éénjarig, kruidachtig gewas met rechtopstaande stengeldelen.

01.03 *Blad* - De plant heeft enkelvoudige, tegenover elkaar staande bladeren. De bladeren zijn gaafrandig, onbehaard en omgekeerd eirond.

01.04 *Bloem* - De gele bloempjes zijn tweeslachtig en bevinden zich in groepjes van twee of drie in de bladoksels van de plant. De kelk is 2- tot 3-spletig en vaak gedeeltelijk afvallend. De bloemkroon is 5-bladig.



01.05 *Voortplantingsorganen* - De bloemen bevatten meestal tien meeldraden, die zich bij aanraking krommen. De stamper is meerstijlig; de stempel is in drie of meer lobben gespleten. Het vruchtbeginsel is bovenstandig of hal fonderstandig, éénhokkig, en bevat vele zaadknoppen.

01.07 *Vrucht* - De vrucht is een doosvrucht met één centrale zaaddrager.

01.08 *Vermeerdering* - De vermeerdering geschiedt door zaaien. Het zaad is zeer fijn en stelt zeer hoge eisen aan het zaai bed.

Een gram zaad bevat 2300 zaadjes. Het gebruikswaardecijfer 1) is 80. Per are is 1 kg zaad nodig.

1) gebruikswaardecijfer =

$\frac{\text{zuiverheid} \times \text{kiemkracht}}{100}$

- 3% onzuiverheid;

100

bij een gebruikswaarde van 80 verkrijgt men gemiddeld per 100 zaadjes 80 plantjes.

postelein

geschiedenis
rassen

02.
03.

2. GESCHIEDENIS

Over de geschiedenis van dit gewas is zo weinig bekend, dat in deze rubriek geen gegevens zijn opgenomen.

3. RASSEN

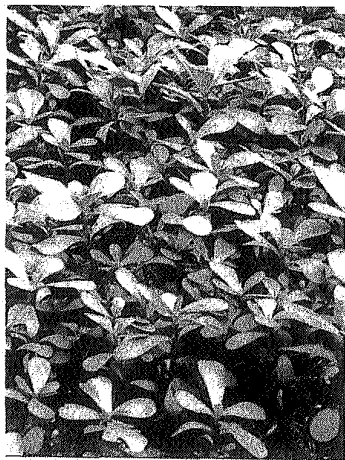
Postelein wordt zowel voor verse consumptie als voor verwerking tot conserven geteeld (03.01).

Men onderscheidt groene en gele postelein. Het ras 'Groene Postelein' heeft dofgroen blad en is goed bestand tegen ongunstige weersomstandigheden (03.05). Dit ras wordt dan ook het meest geteeld omdat het bovendien sterker is dan het gele ras, hetgeen zowel voor de teelt als voor de handel van belang is.

Gewenst is een min of meer stevig produkt met een middelmatige stengeldikte (1.1-2 mm). Een te fijn produkt gaat snel smetten; een te grof produkt betekent een mindere kwaliteit (03.03).

De teelt van dit gewas vindt vrijwel uitsluitend plaats onder glas omdat het voor zijn ontwikkeling een warme en vochtige omgeving nodig heeft (03.01). De zaaitijd valt in de periode van maart tot augustus. Vol legronds- teelt is pas in juni mogelijk.

Onder gunstige omstandigheden kan ca. 3 weken na het zaaien worden geoogst (03.04).



Groene Postelein, het meest geteelde ras.

postelein	consumptie	07.
	economische gegevens	08.

07. CONSUMPTIE

07.01 *PZantedeel voor consumptie* - Alle bovengrondse plantedelen kunnen worden gegeten. Wanneer de postelein met wortels wordt aangevoerd, moet men deze vnr de bereiding afsnijden.

07.02 *Consumptiemethoden*

- hoofdzakel ijk als groente bij het hoofdgerecht, gestoofd en al of niet afgemaakt met een sausje of geklopt ei
- als onderdeel van een rauwkostschotel of als salade
- in stampot, zowel rauw als gekookt.

07.03 *Consumptie per hoofd* - Er wordt per jaar ongeveer 200 gram postelein per hoofd van de bevolking geconsumeerd. Het binnenlands verbruik neemt de laatste jaren iets af. De grootte van de vraag wordt vooral bepaald door de temperatuur. Koel weer bevordert de vraag, warm weer remt de vraag af. Bij zeer warm weer treedt doorgaans grote doordraai op.

postelein	oogst	09.
	transport en verpakking	10.

9. OOGST

- 09.01 *Oogstmethode* - Postelein bestemd voor verse consumptie wordt met de hand geoogst, d.w.z. gesneden met een spinaziemes. Tijdens het oogsten wordt het produkt rechtop in de kist gezet. Postelein voor de conservenindustrie wordt wel gemaaid met de zeis. Mechanisch oogsten wordt niet toegepast wegens de kleine beteelde oppervlakten en de kwetsbaarheid van het gewas.
- 09.02 *Oogsttijdstip* - De oogstperiode ligt in de periode van eind maart tot begin oktober. Onder gunstige omstandigheden wordt ongeveer 3 weken na het zaaien geoogst. Gezien de bederfelijkheid verdient het aanbeveling om het produkt in de vroege ochtenduren te oogsten en het daarna zo snel mogelijk af te voeren.
- 09.03 *Opbrengst* - De opbrengst varieert van 250-300 kg per are.

10. TRANSPORT EN VERPAKKING

- 10.01 *Transport en verpakking ongemeen* - Postelein wordt vrijwel niet over lange afstanden getransporteerd, aangezien de buitenlandse handel van geen betekenis is. De nummers waaronder de specifieke transportgegevens behandeld worden (10.04 en volgende) zijn daarom niet opgenomen. Gegevens over koelen en opslagomstandigheden staan vermeld onder resp. 11.03 en 11.04.
- 10.02 *Fust* - Voor binnenlands verbruik is alleen meermalig fust in gebruik. Voor verse consumptie wordt postelein veelal aangevoerd in kleine potenbakken (40x30 cm) met een inhoud van 3 kg, in grote potenbakken (40x40 cm) met een inhoud van 6 kg of in veilingkisten (60x35 cm) met een inhoud van 8 kg postelein. Postelein wordt bij het oogsten veelal rechtop in de kist gezet.
- 10.03 *Verpakkingsvoorschriften* - Voor export moet de postelein verpakt worden in schone solide emballage. Het voor de verpakking gebruikte papier moet nieuw zijn en mag geen voor de menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Verpakkingsmateriaal mag slechts aan de buitenkant bedrukt zijn, en de bedrukking mag niet met het produkt in aanraking komen.

okt. '72

11. BEWARING EN OPSLAG

11.01 *Bewaring en opslag algemeen* - Postelein is een zeer kwetsbaar en bederfelijk produkt, dat slechts tijdelijk kan worden opgeslagen.

11.02 *Bewaar- en opslagruimte* - Het verdient aanbeveling het produkt direct na de oogst in een beschutte koele ruimte weg te zetten. Op de verkoopplaats dient postelein gepresenteerd te worden in gekoelde uitstalling.

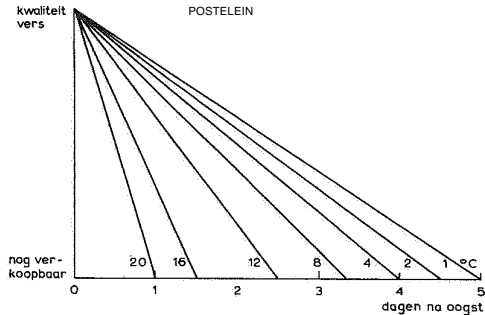
11.03 *Koeling bij bewaring en opslag* - De gewenste snelle afkoeling van postelein direct na het oogsten kan worden bereikt door het produkt in een koelcel op te slaan. Als bladgewas leent postelein zich uitstekend voor vacuümkoelen. De vacuümkoeltijd is ca. 20 minuten. In deze tijd kan het produkt tot 1 á 20C worden afgekoeld.

11.04 *Houdbaarheid en condities* - Globaal geldt het volgende:

- gekoeld bij 0-1°C en 90-95% r.v. 3-5 dagen,
- gekoeld bij 2-5°C en 90-95% r.v. 2-4 dagen,
- ongekoeld ongeveer 1 dag.

De volgende houdbaarheidsgrafiek geeft het kwaliteitsverloop van postelein opgeslagen bij verschillende temperaturen weer.

Voorbeeld: bij een opslagtemperatuur van 4°C is de kwaliteit na 2 dagen afgenomen tot de helft van de schaal vers - nog verkoopbaar. Vier dagen na de oogst is het produkt nog juist verkoopbaar bij deze opslagtemperatuur.



Houdbaarheidsgrafiek van postelein.

- 11.05 *Kwaliteitsvermindering* – Postelein is zeer broos en leent zich niet voor een langdurige verhandeling. Het kneust snel.
Het is eveneens zeer gevoelig voor uitdrogen en smetten waardoor het produkt slap wordt en rot. Smet treedt vooral op bij de onderste blaadjes.
- 11.06 *Gewichtsverlies* – Gewichtsverlies is voornamelijk een gevolg van vochtverlies door verdamping. Het gewichtsverlies bedraagt na 4 dagen opslag bij 0-10C ca. 3%.
- 11.07 *Schade tengevolge van de temperatuur* – Postelein is een zeer vochtrijk produkt. Beneden het vriespunt van ca. -1°C ontstaat bevroeringsschade waardoor het produkt sneller verkleurt, slap wordt en smet.
- 11.08 *Gemengde opslag* – Postelein kan worden opgeslagen in combinatie met bladgroenten, stengelgroenten, koolgewassen, wortel- en knolgewassen. Opslag met andere groente- en fruitsoorten stuit op bezwaren i.v.m. verschillen in optimale opslagcondities.

12. KWALITEIT EN SORTERING

- 12.01 *Kwaliteit en sortering* – Postelein leent zich niet voor sorteren. Het wordt eenmalig en met de hand oogst en direct in de kisten rechtop gezet. Een produkt met een uniforme kwaliteit wordt alleen verkregen door het telen van een gelijkmatig gewas. Verschil tussen fijne en grove postelein ontstaat uitsluitend als gevolg van de standdichtheid. Hoe ruimer de stand hoe grover de postelein wordt.
- 12.04 *Kwaliteitsvoorschriften* – Postelein moet de kenmerkende kleur van de variëteit bezitten en vrij zijn van grond en vuil.
Bindende voorschriften ten aanzien van de klassering zijn niet aanwezig. De keurmeester op de veiling bepaalt in welke kwaliteitsklasse het produkt valt.
- 12.05 *Sorteringsvoorschriften* – geen.
- 12.06 *Aanduidingsvoorschriften* – Bij export moet op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid duidelijk leesbaar en onuitwisbaar het netto-gewicht zijn vermeld.
- 12.07 t/m 12.09 - niet van toepassing.

13. KLEINVERPAKKING

- 13.01 *Toepassing* - De verpakking van postelein heeft in de eerste plaats een bundelende functie, aangezien dit produkt zeer los en licht is. Het verpakkingsmateriaal biedt tevens bescherming tegen sterke uitdroging.
- 13.02 *Hoeveelheid* - Postelein is licht en volumineus. Het stortgewicht is slechts 20.0 kg per m³. Per verpakking wordt veelal 500 g verpakt. Deze hoeveelheid is voldoende voor twee personen.
- 13.03 *Bewerking* - geen.
- 13.04 *Verpakkingsmateriaal* - De meest gebruikte verpakking is een open gearaffineerde papieren zak. Eveneens zijn open dozen of bakjes in gebruik. Postelein smet snel. Verpakken in kunststof zakken werkt het smetten in de hand.



Postelein verpakt in een open doos.

- 13.05 *Omverpakking* - Niet van toepassing, omdat dit produkt vrijwel niet centraal wordt voorverpakt.
- 13.06 *Verpakkingsplaats* - Postelein wordt weinig voorverpakt. Het komt hoofdzakelijk los in kisten bij de detailhandel en wordt bij verkoop ter plaatse verpakt.

14. INDUSTRIELE VERWERKING

- 14.01 *Verwerking algemeen* – Postelein bevat veel oxaalzuur, hetgeen conservering door warmte vergemakkelijkt. De verwerkte hoeveelheid is gering. De afgelopen jaren bedroeg deze ca. 500-700 ton. Dit is ongeveer 13% van de totale produktie. De verwerking geschiedt voornamelijk voor instellingen (ziekenhuizen, bejaardencentra).
- 14.03 *Verwerkingsschema* – Conserveren geschiedt door warmte. Na het blancheren en heet afvullen wordt nog een korte tijd nagepasteuriseerd bij een temperatuur van ca. 98°C. Een sterilisatie boven 100°C is niet nodig, omdat de aanwezige micro-organismen in een dergelijk zuur produkt reeds bij lagere temperaturen worden gedood. Diepvriezen vindt plaats nadat geblancheerd en gekoeld is.
- 14.04 *Verwerkingsperiode* – Postelein wordt verwerkt in de maanden mei, juni, juli en augustus. Het produkt wordt direct na het oogsten verwerkt.
- 14.05 *Samenstelling en calorische waarde verwerkt produkt* – Hieromtrent zijn geen gegevens bekend. De samenstelling en calorische waarde van het verwerkte produkt staat onder 05.