



Aartappelvariëteite en gaarmaakmetodes

Deur Koos du Pisanie, Plaas Media

Aartappels speel jare al 'n kernrol in die beplanning van spyskaarte. By feitlik elke ete is aartappels een van die ankergerigte op die bord. Ongeag of jy 'n deftige banketete beplan of die gewone vis en skyfies vir 'n Vrydagaand, aartappels bly 'n wenner.

Navorsing deur die Buro vir Voedsel- en Landboubeleid (BFAP) toon dat die gemiddelde verbruiker in alle ekonomiese groeperinge, persentasiegewys ewe veel aan aartappels bestee – dit beslaan tussen 7 en 8% van elke kosmandjie.

Hoog op die inkopielys

Volgens dr Carmen Muller, 'n voedingkundige aan die Universiteit van Pretoria, se berekeninge gebruik Suid-Afrikaners gemiddeld sowat 43kg aartappels per persoon per jaar. Haar waarnemings toon ook dat 70% van alle aartappels wat gekoop

word as varsprodukte aangeskaf word terwyl 30% tot skyfies of kraakskyfies verwerk word.

Sy het 'n vergelyking in die prys van aartappels getref: Tussen 2017 en 2021 het die aankoopprys van vars aartappels met 18%/kg gestyg, terwyl kraakskyfies met 10% en bevrore aartappelskyfies met 24% oor dieselfde tydperk gestyg het.

Nie net 'n aartappel nie

Ten spyte van aartappels se gewildheid is daar verbruikers wat gefrustreerd raak as hulle aartappels koop wat nie geskik is vir die doel waarvoor hulle dit wil aanwend nie. Dit is gewoonlik as gevolg van 'n gebrek aan kennis of inligting.

Min mense weet watter variëteite of kultivars meer geskik is vir spesifieke gaarmaakmetodes. Intendeel, min verbruikers weet watter variëteite enigsins beskikbaar is en wat die verskille tussen variëteite behels. In Suid-Afrika word daar sowat 120 verskillende aartappelvariëteite geplant.

André Wessels, tegniese bestuurder van die Aartappelsertifiseringsdiens (ASD), sê hierdie is die top tien variëteite wat vir die 2020/21-seisoen gesertifiseer is: Mondial (33.33%),

Sifra (17.52%), Valor (7.69%), FL2108 (6.93%), Panamera (6.52%), Markies (5.43%), Lanorma (4.56%), Innovator (4.37%) en Tyson (2.15%).

Hieruit blyk dit dat Mondial en Sifra die meer algemene variëteite is. FP Coetzee, Aartappels SA se nasionale dienskoördineerder, sê daar is heelwat variëteite op die mark, maar Suid-Afrikaners gebruik oor die algemeen kultivars wat vir meerdoelige gebruike geskik is.

Koop die geskikte aartappel

Om vir die verbruiker te sê dat daar talle variëteite op die mark is, beteken egter nie veel nie, aangesien hulle bloot die aartappels koop wat in 'n winkel aangebied word.

Dr Muller onderskei tussen drie soorte aartappels:

- **Wasagtige aartappels** soos Mondial het 'n lae styselinhoud, maar is hoog in vog. Dit het 'n stewige struktuur en behou sy vorm wanneer dit gekook word. Dit maak dit ideaal vir kook en aartappelslaai, aangesien dit nie disintegreer nie. Die hoë voginhoud daarvan maak dat wasagtige aartappels nie ideaal is vir die maak van kapokaartappels nie en

dus nie eintlik geskik is vir bak of gaarmaak in olie nie. Die Suid-Afrikaanse mark maak egter graag slaptjips daarvan.

- **Wasagtige/melerige aartappels** soos Sifra beskik oor 'n goeie balans van stysel- en voginhoud. Sifra is uiters veeldoelig en geskik vir die dag-tot-dag voorbereiding van vinnige aandetes. Die aartappel se tekstuur leen hom daartoe om op verskeie maniere gaargemaak te word en sal aanvaarbare resultate lewer. Die aartappel kan lekker gebak word aangesien dit sy vorm goed behou, maar ook 'n donsige tekstuur het. Soos Mondial, is dit ook op die meeste rakke beskikbaar. Hierdie tipe aartappel is geskik vir braai, pan-gaarmaak en is heerlik in bredies en sop waar die aartappel sy vorm moet behou. Sifra se stylselrykheid kan bydra om 'n sous te verdik.
- **Melerige aartappels** soos Avalanche bevat meer stysel as vog en is perfek vir die maak van kapok-aartappels en brosgebakke aartappels met 'n sagte binnekant. Die aartappel is ook bekend vir sy vermoë om 'n sous te verdik en kan wegsmelt in potjiekos.

Invloede op aartappels

Volgens dr Muller is daar egter talle faktore, buiten kultivar, wat die

karaktoreienskappe van aartappels kan beïnvloed. Faktore soos klimaat, besproeiing en landboupraktyke kan aartappels se gehalte beïnvloed.

Aartappels word in al die provinsies geplant, maar omdat elke provinsie se oes op 'n ander tyd die mark bereik, is aartappels dus dwarsdeur die jaar beskikbaar. Aangesien elke provinsie aan ander klimaatsomstandighede, landboupraktyke en besproeiings-tegnieke geken word, kan dit die eienskappe van die aartappels beïnvloed. Suid-Afrikaners is dus bederf met 'n verskeidenheid aartappels dwarsdeur die jaar.

Verbruikersopvoeding

Vir die moderne verbruiker is produkinligting van groot belang. In die geval van byvoorbeeld rooivleis, word baie klem gelê op inligting wat op die pakkie beskikbaar moet wees. Die aartappelbedryf is ook besig om in daardie rigting te beweeg.


Die gehalte van Suid-Afrikaanse aartappels is goed aangesien dit streng deur die ASD gemonitor word. Wessels sê die Aartappelmoersertifiseringskema (of die Skema, soos dit meer algemeen onder produsente bekendstaan) is onder die *Plantverbeteringswet, 1976 (Wet 53 van 1976)* afgekondig. Die doel is om volgehoue voorsiening van goeie gehalte plantmateriaal aan die

Suid-Afrikaanse aartappelbedryf te lewer.

“Sowat 10 000 ha aartappelmoere word jaarliks by die skema geregi-streer en sowat 6.7 miljoen sakkies word deur die ASD gesertifiseer as plantmateriaal vir die aartappelbedryf,” verduidelik hy. Maar ten spyte van hierdie prosesse, wil verbruikers steeds meer inligting hê.

Jaco Koekemoer, bemarkingsbestuurder by Aartappels SA, vertel dat hulle hierdie behoefte by die verbruiker 'n geruime tydjie gelede al geïdentifiseer het. Die plan is om 'n kleinhandelaars-rondetafelgesprek met rolspelers in die kleinhandel te voer om verbruikers se vrae en behoeftes te identifiseer en dit in toekomstige bemarkingstrategieë aan te spreek.

In 'n onlangse studie deur dr Muller se studente is gevind dat slegs 30% van verbruikers ingelig is of weet van verskillende aartappelkultivars en dat alle aartappels nie dieselfde is nie.

Coetzee stem saam dat daar so 'n behoefte by verbruikers bestaan. “Die gewone Suid-Afrikaner is oor die algemeen nie bewus van die verskillende kultivars of die eienskappe daarvan nie. Dit bied 'n goeie bemarkingsgeleentheid om verskillende kultivars vir die verbruikers uit te lig, sodat hulle ingelig kan wees oor watter aartappels om aan te skaf.” 

Vir meer inligting, skakel Jaco Koekemoer van Aartappels SA by 074 063 2090, dr Carmen Muller van die Universiteit van Pretoria by 073 155 1095, FP Coetzee van Aartappels SA by 071 606 9675 of André Wessels van die Aartappelsertifiseringsdiens by 076 390 0085.

Mondstuk van die Suid-Afrikaanse aartappelbedryf • Mouthpiece of the South African potato industry

CHIPS

VOL 37 NO 5 • SEPTEMBER / OCTOBER 2023



**MANAGING THE RISK OF
BLACKLEG DEVELOPMENT
AND SOFT ROT**

**RECORD EARLY-SEASON
PRICES CHARACTERISE
WORLD POTATO MARKETS**

Feedback on Potatoes SA
Research Symposium

Plant-parasitic nematodes
associated with potatoes

Cultivar trials at
Petrusburg and Greytown