

CITRUS en EXOTEN:

abri koos

ananas

artisjok

avocado

banaan

bleeksel derij

ci troen

grapefruit

kiwi

mandarijn

mango

papaya

si naasappel

andere geïmporteerde produkten

MEDEDELING NR. 30

Uitgave van het Sprenger Instituut, Haagsteeg 6, 6708 PM
Wageningen (juni 1981)

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

GRAPEFRUIT *Citrus paradisi Macfad.*

Rassen	Geelvlzig: Marsh (Marsh Seedless, White Marsh), Duncan Roodvlzig: Redblush (Ruby), Thompson (Pink Marsh), Burgundy, Star Ruby	
Aanvoerperiode	Importprodukt het gehele jaar uit de Ver. Staten van Amerika, Israël, Cyprus, Argentinië en andere landen.	
Consumptie hoeveelheid gebruik	Ongeveer 2 kg per hoofd van de bevolking per jaar. Vers als sap.	
Kwaliteit	In Nederland bestaan geen officiële kwaliteitseisen voor grapefruit. De invoerlanden hebben elk hun eigen kwaliteits- en sorteringsvoorschriften.	
Ziekten en gebreken	Lage-temperatuurbederf, bruine, vaak ingezonken vlekken op de schil (pitting) en bruinverkleuring van het vruchtvlees; groene en blauwe schimmel (Penicillium) plaatselijke verweking van de schil waarop eerst wit en vervolgens groen of blauw schimmelpuis ontstaat; afleving (aging), verdroogde, verschrompelde schil rond de kroon; kroonbederf, schimmelaantasting, meestal beginnend bij het krooneinde, later bruine schil.	
Bewerking	Rotte en beschadigde vruchten verwijderen.	
Verpakking	Net van katoen of kunststof.	
Opslag niet verpakt produkt	Gekoeld: zie N.B. Ongekoeld: afh. van temperatuur, ras en herkomst	2-3 weken
verpakt produkt	Gekoeld: 9-14 °C 85-90 r.v. Ongekoeld: afh. van temperatuur, ras en herkomst	2-4 weken 1-2 weken
Uitstalling	Ongekoeld.	
N.B.	Grapefruit is gevoelig voor lage-temperatuurbederf en uitdrogen. Het produkt afdekken met kunststoffolie. De vruchten niet opslaan in combinatie met andere produkten, uitgezonderd citrusfruit. De opslagruimte dagelijks ventileren. Voor langdurige opslag is de bewaar-temperatuur en bewaarduur afhankelijk van het land van herkomst. De r.v. is 85-90%.	
	herkomst	temp. in °C bewaarduur
	Californië en Arizona	14-16 4-6 weken
	Florida en Texas	10 4-6 weken
	Israël	6-9 3-4 maanden

citrus en exoten

grapefruit/kiwi

Er zijn kruisingen van grapefruit met andere citrus-soorten zoals: 'Tengel' of Minneola (mandarijn x grapefruit), donkeroranje vruchten ter grootte van een sinaasappel met een losse schil. Ugli (grapefruit x sinaasappel x mandarijn), vruchten ter grootte van een grapefruit met de vorm van een mandarijn, die als grapefruit gegeten worden. Pompelmoezen (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.) zijn zeer grote op grapefruit lijkende citrusvruchten.