

## 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](mailto:info@koudecentraal.nl)

**KIWI** *Actinidia chinensis* Planch. **Rassen** Hayward

**Aanvoerperiode** Importprodukt: het gehele jaar voornamelijk uit Nieuw-Zeeland.

**Consumptie**  
hoeveelheid  
gebruik Geen gegevens beschikbaar.  
Vers, ook in combinatie met andere vruchten, als garnering van gebak, bij pudding en in yoghurt.

**Ziekten en gebreken** Uitdroging;  
Botrytis, zacht glazig weefsel met grijswitte schimmel waarop verhard schimmelweefsel;  
Alternaria, donkergrijze schimmel, meestal op de kelk, soms gevolgd door rotting;  
bevriezingschade, glazig en pappig vruchtvlees.

**Bewerking** Geen.

**Verpakking** Schaaltje van papierpulp of polystyreenschuim omwikkeld met pvc rekfolie (0,012-0,017 mm).

**Opslag**  
niet verpakt produkt Gekoeld: -1-1° C 90-95 r.v. 2-3 maanden  
Ongekoeld: afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 3-5 dagen  
verpakt produkt Gekoeld: 0° C 90-95 r.v. + 1 maand  
Ongekoeld: afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 3-5 dagen

**Uitstalling** Bij voorkeur gekoeld.

**N.B.** Kiwi wordt ook wel Chinese kruisbes genoemd. Het produkt is zeer gevoelig voor uitdroging; bij 3 tot 4% gewichtsverlies verschrompelt de vrucht en wordt zacht. Tijdens opslag de vruchten afdekken met kunst-stoffolie. Kiwi's niet opslaan bij ethyleen producerende produkten; reeds bij 0,1 ppm ethyleen wordt het rijpingsproces sterk versneld.  
Bevriezingschade treedt op bij temperaturen beneden -11/2° C.