

## **CITRUS en EXOTEN:**

abri koos  
ananas  
artisjok

## **avocado**

banaan  
bleeksel derij  
citroen  
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)

**MANDARIJN** *Citrus reticulata Blanco*

<b>Rassen</b>	<i>Pitloos:</i> Satsuma <i>Pitarm:</i> Clementine, Wilking <i>Pitrijk:</i> Monreal (Clementine met pit), Mandarijn										
<b>Aanvoerperiode</b>	Importprodukt: november-maart uit Spanje, Marokko, Italië en andere landen.										
<b>Consumptie</b> hoeveelheid gebruik	Ongeveer 4,5 kg per hoofd van de bevolking per jaar. Vers, ook in combinatie met andere vruchten.										
<b>Kwaliteit</b> Klasse Extra	<i>Voortreffelijke kwaliteit.</i> De vruchten zijn vrij van alle gebreken die het algemene uiterlijk of de organoleptische eigenschappen nadelig beïnvloeden. Zij hebben de kenmerkende kleur van de variëteit waarbij rekening moet worden gehouden met de periode van de pluk en de produktiegebieden.										
Klasse 1	<i>Goede kwaliteit.</i> De vruchten hebben de kenmerkende eigenschappen van de variëteit of het type. Men dient echter rekening te houden met de plukperiode en de produktiegebieden. Een lichte afwijking in vorm en kleur alsmede lichte schilbeschadigingen en kleine dichtgegroeide beschadigingen als gevolg van mechanische oorzaken zijn toegestaan.										
Klasse II	<i>Redelijke kwaliteit.</i> Tot deze klasse behoren mandarijnen die aan de minimumvoorschriften voldoen, maar over het geheel genomen niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld. Afwijkingen in vorm en kleur alsmede een ruwe schil en dichtgegroeide lichte schilaantastingen zijn toegestaan mits het algemeen uiterlijk en de houdbaarheid van de vruchten niet in belangrijke mate nadelig worden beïnvloed.										
Klasse III	De in deze klasse ingedeelde mandarijnen voldoen aan de voorschriften voor klasse II; de kelk mag echter ontbreken.  <i>Sortering</i> Mandarijnen van de klasse Extra en I zijn als volgt gesorteerd: <table> <tr> <td>1. 63 — &gt; mm</td> <td>6. 43-52 mm</td> </tr> <tr> <td>2. 58 - 69 mm</td> <td>7. 41-48 mm</td> </tr> <tr> <td>3. 54 - 64 mm</td> <td>8. 39-46 mm</td> </tr> <tr> <td>4. 50 - 60 mm</td> <td>9. 37-44 mm</td> </tr> <tr> <td>5. 46-56 mm</td> <td>10. 35-42 mm</td> </tr> </table> De minimummaat voor Clementine en Monreal is mm. Voor de overige rassen is dit 45 mm.	1. 63 — > mm	6. 43-52 mm	2. 58 - 69 mm	7. 41-48 mm	3. 54 - 64 mm	8. 39-46 mm	4. 50 - 60 mm	9. 37-44 mm	5. 46-56 mm	10. 35-42 mm
1. 63 — > mm	6. 43-52 mm										
2. 58 - 69 mm	7. 41-48 mm										
3. 54 - 64 mm	8. 39-46 mm										
4. 50 - 60 mm	9. 37-44 mm										
5. 46-56 mm	10. 35-42 mm										

citrus en exoten

mandarijn

**Ziekten en gebreken** Lage-temperatuurbederf, bruinverkleuring van de schil; antracnose, bruinrot; groene en blauwe schimmel (Penicillium), plaatselijke verwerking van de schil, waarop eerst wit en vervolgens groen of blauw schimmelpluis ontstaat; vorstschade, verdroging van het vruchtvlees rond de steelinplant.

**Bewerking** Rotte en aangetaste vruchten verwijderen.

**Verpakking** Net van katoen of kunststof.

**Opslag**

niet verpakt produkt Gekoeld:

Saturna 4° C 85-90 r.v. 8-12 weken

Clementine 0-3°C 85-90 r.v. 1— 2 weken Mandarijn 0-3°C  
85-90 r.v. 8-12 weken

Ongekoeld: af h. van temperatuur  
en ras 3— 7 dagen

verpakt produkt

Gekoeld: 0-3°C 85-90 r.v. 1— 2 weken  
2-5°C 85-90 r.v. 7-10 dagen Ongekoeld: afh.  
van temperatuur  
en ras 3— 5 dagen

**Uitstalling  
N.B.**

Bij voorkeur gekoeld.

Mandarijnen worden ook wel met de Engelse benaming tangerines aangeduid. De pitrijke rassen zijn de laatste jaren sterk verdrongen door de pitloze en pitarme rassen.

In vergelijking met het overige citrusfruit zijn mandarijnen minder goed houdbaar. Het produkt is gevoelig voor uitdroging, daarom tijdens opslag afdekken met kunststoffolie. Het ras Satsuma is gevoelig voor lage-temperatuurbederf. Mandarijnen niet opslaan in combinatie met andere produkten, uitgezonderd citrusfruit. De opslagruimte dagelijks ventileren.

Er zijn verschillende kruisingen van mandarijnen met andere citrussoorten zoals: Tangelo of Minneola (mandarijn x grapefruit, donkeroranje vruchten ter grootte van een sinaasappel met een losse schil), Ortanique (mandarijn x sinaasappel, de vrucht lijkt op een grote, dikschillige mandarijn en heeft een helderoranje vruchtvlees) en Temple (mandarijn x sinaasappel, diep oranje vruchten ter grootte van een sinaasappel met een losse schil).