

## **CITRUS en EXOTEN:**

abri koos

ananas

artisjok

avocado

banaan

bleekselderij

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)

**MANGO** *Man gifera indica L.*

<b>Rassen</b>	Vruchten vaak van zaailingen die veel van vorm en grootte verschillen. Tevens veel variëteiten zoals Tommy Atkins, Irwin, Keitt, Kent, Palmer, Alphonso, Langra, Haden, Sensation, Smith
<b>Aanvoerperiode</b>	Importprodukt: het gehele jaar uit Mali, Mexico, Kenia, Zuid-Afrika, Venezuela, Ver. Staten van Amerika en andere landen.
<b>Consumptie</b> hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Vers, in vruchtensalades, in vruchtenbowl en als chutney.
<b>Ziekten en gebreken</b>	Antracnose, grote zwarte vlekken verspreid over de schil van rijpe vruchten; stems-end rot (steelrot), rot rond de steelinplant; lage-temperatuurbederf, grijze vlekken en stippen op de schil, en ongelijke rijping.
<b>Bewerking</b>	Geen.
<b>Verpakking</b>	Schaaltje van papierpulp of polystyreenschuim, omwikkeld met pvc rekfolie (0,012-0,017 mm).
<b>Opslag</b>	
niet verpakt produkt	Gekoeld: 10-13°C 85-90 r.v. 1-2 weken Ongekoeld: afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 5-7 dagen
verpakt produkt	Gekoeld: 10-13°C 90-95 r.v. + 1 week Ongekoeld: afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 5-7 dagen
<b>Uitstalling</b>	Ongekoeld.
<b>N.B.</b>	Bij opslag beneden 10° C treedt lage-temperatuurbederf op en het produkt wordt nadien niet rijp. De beste rijpingstemperatuur is 20-24° C. De vruchten zijn rijp als de kleur oranjegeel is en de schil bij indrukken iets meegeeft. Mango's nemen gemakkelijk geur aan, dus niet bij sterk geurende produkten opslaan.