

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

PAPAYA *Carica papaya*

Rassen	Zeer veel variëteiten die sterk variëren in vorm, smaak en grootte (van 1/4-6 kg). Enkele variëteiten zijn: Solo, Bluestem, Graham, Betty, Fairchild, Kissimee, Hortus Gold, Line 10 Solo
Aanvoerperiode	Importprodukt het gehele jaar, voornamelijk uit Ivoorkust.
Consumptie hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Vers, gevuld met vruchtensalade, in schijven gesneden met yoghurt, als cocktail en als milkshake, gebakken met ui en tomaat en als zoet-zuur.
Ziekten en gebreken	Antracnose, kleine ronde rotplekjes; lage-temperatuurbederf, ingezonken donkere vlekken op de schil.
Bewerking	Geen.
Verpakking	Geen.
Opslag	Gekoeld: 8°C 85-90 r.v. 1-3 weken Ongekoeld: afh. van. temperatuur en rijpheidsstadium 2-3 dagen
Uitstalling	Ongekoeld.
N.B.	Bij opslag beneden 8° C treedt lage-temperatuurbederf op. De optimale rijping vindt plaats tussen 21 en 26° C. De papaya is rijp wanneer de vrucht geel is en een vin-gerafdruk erin achterblijft. Rijpe papaya's zijn kort houdbaar.