

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

SINAASAPPEL *Citrus sinensis* (L.) Pers.

| | |
|---|--|
| Rassen | Navel, Navelina's Shamouti (Jaffa), Salustiana, Valencia, Verna, Sanguina-typen, Navel Late, Cadenera, Castellana, Hamlin |
| Aanvoerperiode | Importprodukt: het gehele jaar uit Spanje, Israël, Marokko, Brazilië, Verenigde Staten van Amerika, Cyprus, Zuid-Afrika, Argentinië, Uruguay en andere landen. |
| Consumptie hoeveelhied gebruik | Ongeveer 18 kg per hoofd van de bevolking per jaar. Vers, ook gemengd met andere vruchten en als sap. |
| Kwaliteit 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 I | <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 sinaasappelen 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 in belangrijke mate nadelig worden beïnvloed. De schil mag gedeeltelijk losgelaten zijn van het vruchtvlees. |
| Klasse III | De in deze klasse ingedeelde sinaasappelen voldoen aan de voorschriften voor klasse II; de kelk mag echter ontbreken. |
| | <i>Sortering</i> |
| | 0 100 mm en meer 7 67 — 76 mm |
| | 1 87 — 100 mm 8 64 — 73 mm |
| | 2 84— 96 mm 9 62 — 70 mm |
| | 10 60 — 68 mm |
| | 4 77— 88 mm 11 58 — 66 mm |
| | 5 73— 84 mm 12 56 — 63 mm |
| | 6 70— 80 mm 13 53 — 60 mm |
| | De minimummaat voor sinaasappelen is 53 mm. |
| Ziekten en gebreken | Groene en blauwe schimmel (Penicillium), plaatselijke verweking van de schil waarop eerst wit en vervolgens groen of blauw schimmelpluis ontstaat; vorstschade, verdroging van het vruchtvlees rond de steelinplant; |

citrus en exoten

overige produkten

| | temp in ° C | r.v. in % | bewaarduur | opmerkt], -en |
|--|----------------|--------------|--|---|
| veen- (cranberry) <i>Vaccinium macrocarpon Ait.</i> geschoond en verpakt | 2-4 | 90 | 1 tot enkele maanden af h. van ras | Early Black (vroeg ras) max. 1 maand houdbaar, Late Howe maanden houdbaar |
| cherimoya (Jamaica appel) <i>Annona cherimola</i> | 12-14 | 85-90 | 1-2 weken | 2-3 dagen narijpen bij 18° C |
| dadel (vers) <i>Phoenix dactylifera L.</i> | 0 | 85 | ca. 1 week | verse dadels worden in bevroren toestand ingevoerd; na ontdooien zijn ze kort houdbaar |
| granaatappel <i>Punica granatum L.</i> | 1-2 | 80-85 | ca. 1 maand | |
| guave <i>Psidium guajava L.</i> | 7-10 | 90 | 1-3 weken | |
| kaki (dadelpruim) <i>Diospyros kaki L.</i> | 1-2 | 85-90 | 1-2 weken | |
| kweepeer <i>Cydonia oblonga Mill</i> | 0-4 | 90 | 2-3 maanden | |
| lime-citroen (lemmetje) <i>Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle</i> | 9-10 | 85-90 | 3-6 weken | gevoelig voor ltb.; afdekken tegen uitdrogen |
| litchi <i>Litchi chinensis Sonn.</i> | 2-6 | 85-90 | 2-6 weken | bewaarduur sterk afhankelijk van het gevoelig voor ltb. land van herkomst; |
| nectarine- <i>Prunus persica (L.) Batsch var. laevis</i> | 0-1 | 90 | 1-3 weken | bij langere bewaring geen goede rijping |
| passievrucht <i>Passiflora edulis Sims</i> | 6-7 | ca. 85 | 2-3 weken | |
| vijg <i>Ficus carica L.</i> | 0 | 85-90 | tot 1 week | gevoelig voor schimmel |
| NOTEN kokosnoot <i>Cocos nucifera L.</i> | 0-1 | 80-85 | 1-2 maanden | |
| walnoot, okkernoot <i>Juglans regia L.</i> | 0-1 | 80-90 | 8 maanden | |

N.B. De houdbaarheid van bovengenoemde produkten is sterk afhankelijk van het land herkomst en het ras.