

CITRUS en EXOTEN:

abrikoos

ananas

artisjok

avocado

banaan

bleekselderij

citroen

grapefruit

kiwi

mandarijn

mango

papaya

sinaasappel

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

AVOCADO *Persea americana* Mill.

Rassen	Gladschillig: Ettinger, Fuerte, Nabal Ruvvschillig: Hass
Aanvoerperiode	Importprodukt: het gehele jaar; voornamelijk uit Israël en Zuid-Afrika.
Consumptie hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Vers, ook in combinatie met andere vruchten, gevuld met een hartige salade van fijne vlees- of vissoorten, als broodbelegsel, als dessert en in soep.
Ziekten en gebreken	Lage-temperatuurbederf, grijsbruine verkleuring van het vruchtvlees en zwartbruine vlekken op de schil; antracnose, zwarte vlekken op de schil waaronder het vruchtvlees gaat rotten.
Bewerking	Geen.
Verpakking	Schaaltje van papierpulp of polystyreenschuim omwikkeld met pvc rekfolie (0,012-0,017 mm).
Opslag niet verpakt produkt	Gekoeld: 7° C 90 r.v. 2-4 weken Ongekoeld: afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 3-7 dagen
verpakt produkt	Gekoeld: 7° C 90 r.v. + 1 week Ongekoeld: - afh. van temperatuur en rijpheidsstadium 3-5 dagen
Uitstalling	Ongekoeld.
N.B.	Avocado's zijn gevoelig voor lage-temperatuurbederf. De opgegeven bewaartemperatuur en bewaartijd geldt voor het onrijpe, subtropische produkt (Israël, Zuid-Afrika). Hierbij mag de temperatuur niet beneden de 7° C komen. Uit tropische gebieden afkomstige avocado's moeten boven 13°C gehouden worden. Bij het subtropisch produkt is 15°C de beste rijpingstemperatuur. De vrucht is rijp wanneer deze rond de steel zacht aanvoelt en de schil wat meegeeft. Zowel het on-rijpe als het rijpe produkt moet voorzichtig behandeld worden.