

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

BANAAN *Musa Para disiaca L.*

Rassen	Gros Michel, Cavendish (variëteiten Lacatan en Valery)								
Aanvoerperiode	Gehele jaar, voornamelijk uit Zuid- en Midden-Amerika.								
Consumptie hoeveelheid gebruik	Ongeveer 8 kg per hoofd van de bevolking per jaar. Vers, ook in combinatie met andere vruchten en gebakken.								
Ziekten en gebreken	Kamrot, de steel rot en wordt zwart en de vrucht valt van de kam; antracnose, rose verkleuring van de schil; lage-temperatuurbederf, bij rijping krijgen de vruchten een grauwege kleur en het vruchtvlees blijft hard; mechanische beschadiging, zwarte plekken op de schil van rijpe vruchten; spikkeling, bruine stippen op de schil als gevolg van overrijpheid.								
Bewerking	Rotte en aangetaste vruchten verwijderen.								
Verpakking	Geen.								
Opslag niet verpakt produkt	Gekoeld: <table> <tr> <td>groen</td><td>12-14°C 85-95 r.v. 10-20 dagen</td></tr> <tr> <td>geel</td><td>14°C 75-85 r.v. 2— 6 dagen</td></tr> </table> Ongekoeld: <table> <tr> <td>groen</td><td>afh. van temperatuur 4— 8 dagen</td></tr> <tr> <td>geel</td><td>afh. van temperatuur 2— 3 dagen</td></tr> </table>	groen	12-14°C 85-95 r.v. 10-20 dagen	geel	14°C 75-85 r.v. 2— 6 dagen	groen	afh. van temperatuur 4— 8 dagen	geel	afh. van temperatuur 2— 3 dagen
groen	12-14°C 85-95 r.v. 10-20 dagen								
geel	14°C 75-85 r.v. 2— 6 dagen								
groen	afh. van temperatuur 4— 8 dagen								
geel	afh. van temperatuur 2— 3 dagen								
Uitstalling N.B.	Ongekoeld. Bananen zijn zeer gevoelig voor lage-temperatuurbederf. Het treedt op bij temperaturen beneden 12°C. Bij de variëteit Lacatan (groen) treedt dit echter reeds beneden 14° C op; let daarom ook op de temperatuur in de winkel en in de verpakingsruimte. De vruchten tijdens opslag afdekken met kunststoffolie om uit-droging tegen te gaan. Wanneer zich een grote partij rijpe vruchten in de opslagruimte bevindt moet deze dagelijks geventileerd worden om CO₂ af te voeren. Grote hoeveelheden bananen niet opslaan bij andere produkten i.v.m. ethyleenontwikkeling. Ethyleen heeft een ongunstige invloed op de houdbaarheid van groente en fruit. Bij kunstmatige rijping wordt tijdens de eerste rij-pingsdag 1: 1000 ethyleen toegevoegd. Behalve de bovengenoemde rassen wordt ook de zgn. Plantain ingevoerd. Deze bananen zijn groter en harder; de kleur kan variëren van groengeel tot bruin afhankelijk van de rijpheid. Door het hoge zetmeelgehalte zijn ze rauw onverteerbaar. Ze worden dan ook uitsluitend als bakbananen gebruikt.								