

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

BLEEKSELDERIJ *Apium graveolens L. var. dulce*
(Mill.) Pers.

Rassen	Goudgele Zelfblekende, Golden Plume, Lathom, Self-blanching, Géant Doré Amélioré												
Aanvoerperiode	Mei december Importprodukt: december-mei, voornamelijk uit Frankrijk, Israël, Italië en Verenigde Staten.												
Productiegebieden	Omgeving van Bergen op Zoom en Beverwijk. Westland en in geringe hoeveelheden in andere gebieden.												
Consumptie hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Gestoofd als groente en rauw in salade en als garnering.												
Kwaliteit Klasse I	<i>Goede kwaliteit.</i> De struiken zijn regelmatig van vorm en zijn over ten minste de helft van de lengte wit tot geelachtig wit of groenachtig wit. Gebroken, vezelige, ernstig gekeusde of gespleten bladstelen mogen niet voorkomen.												
Klasse II	<i>Redelijke kwaliteit.</i> De struiken hebben over ten minste een derde van de lengte een witte tot geelachtig witte of groenachtig- witte kleur. Lichte sporen van roest, een geringe misvorming, lichte kneuzingen en ten hoogste twee gebroken, ernstig gekneusde of gespleten bladstelen mogen voorkomen. <i>Sortering</i> Het minimumgewicht bedraagt 150 gram per struik. Bleekselderij van de klasse I moet naar grootte als volgt gesorteerd zijn: <table><tr><td></td><td>gewichtsgrenzen</td><td>maximaal verschil per verpakkings-eenheid</td></tr><tr><td>Klein</td><td>150-500 gram</td><td>100 gram</td></tr><tr><td>Middelgroot</td><td>500-800 gram</td><td>150 gram</td></tr><tr><td>Groot</td><td>800 gram en meer</td><td>200 gram</td></tr></table>		gewichtsgrenzen	maximaal verschil per verpakkings-eenheid	Klein	150-500 gram	100 gram	Middelgroot	500-800 gram	150 gram	Groot	800 gram en meer	200 gram
	gewichtsgrenzen	maximaal verschil per verpakkings-eenheid											
Klein	150-500 gram	100 gram											
Middelgroot	500-800 gram	150 gram											
Groot	800 gram en meer	200 gram											
Ziekten en gebreken	Bacteriezachtrot, bruine vlekken in de bladstelen, aanvankelijk alleen zichtbaar aan de binnenkant; bacteriehartrot, rotting aan de voet van de hartbladeren; bladvlekkenziekte, bruine vlekjes met lichtere rand en zwarte puntjes; vorstbeschadiging, waterachtige ingezonken plekken op de stelen en bladeren.												
Bewerking	Blad verwijderen tot een steellengte van 40-50 cm; de stronk zo nodig bijsnijden; verlepte en gese:tte bladeren verwijderen.												

citrus en exoten

bleekselderij

Verpakking	Open geperforeerde polyetheen zak (0,025 mm), ca. 20 perforaties van 5 mm Ø.
Opslag	
niet verpakt produkt	Gekoeld: 0-1°C 90-95 r.v. 3-4 weken 2-5°C 90-95 r.v. 5-10 dagen Ongekoeld: afh. van temperatuur 1-2 dagen
verpakt produkt	Gekoeld: 0-1°C 90-95 r.v. + 2 weken 2-5°C 90-95 r.v. 5-10 dagen Ongekoeld: af h. van temperatuur 1-2 dagen
Uitstalling	Gekoeld.
N.B.	Let op bruinverkleuring van de binnenkant van de buitenste stelen. Alleen niet aangetaste partijen voor langere duur opslaan in de koelcel. Van deze bleekselderij kan men vóór de opslag het blad tot 40-50 cm boven de stronk afsnijden. De snelle uitdroging van dit produkt kan worden tegengegaan door de kisten met kunststoffolie af te dekken. Hoe hoger de opslagtemperatuur is des te sneller kleurt het blad geel en verlept het. Daarom niet te grote hoeveelheden tegelijk uitstallen.