

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

CITROEN *Citrus limon* (L.) Burm. f.

Rassen	Eureka, Fernminello, Verna, Lisbon, Fino
Aanvoerperiode	Importprodukt: het gehele jaar uit de Ver. Staten van Amerika, Argentinië, Spanje, Chili, Italië, Cyprus en andere landen.
Consumptie hoeveelheid	Ongeveer 800 gram per hoofd van de bevolking per jaar.
gebruik	Vers in schijfjes of als sap. De schil en het sap worden in allerlei gerechten gebruikt ter verhoging van de smaak.
Kwaliteit Klasse Extra	<i>Voortreffelijke kwaliteit.</i> De vruchten moeten vrij zijn van alle gebreken die het algemene uiterlijk of de organoleptische eigenschappen nadelig beïnvloeden. Zij moeten de kenmerkende kleur van de variëteit hebben waarbij men rekening dient te houden met de periode van de pluk en de produktiegebieden.
Klasse I	<i>Goede kwaliteit.</i> De vruchten moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit of het type hebben. 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 citroenen, 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 niet in belangrijke mate nadelig worden beïnvloed.
Klasse III	De in deze klasse *ingedeelde citroenen moeten voldoen aan de voorschriften voor klasse II; de kelk mag echter ontbreken. <i>Sortering</i> Minimummiddellijn klasse Extra, I en II 45 mm Minimummiddellijn klasse III: 42 mm Het produkt wordt in eenmalige verpakking aangevoerd, waarin een hierop vermeld aantal is verpakt. De sortering is verdeeld in de volgende schalen: 0 83 mm en meer 5 53-62 mm 1 72-83 mm 6 48-57 mm 2 68-78 mm 7 45-52 mm 3 63-72 mm 8 42-49 mm 4 58-67 mm

Ziekten en gebreken Lage-temperatuurbederf, bruinverkleuring van het vruchtvlees; groene en blauwe schimmel, plaatselijke verweking van de schil waarop eerst wit en vervolgens groen of blauw schimmelpuis ontstaat.

Bewerking Rotte en aangetaste vruchten verwijderen.

Verpakking Net van katoen of kunststof.
Opslag

niet verpakt produkt Gekoeld:
groen 14-15°C 85-90 r.v. 1-4 maanden
geel 11-13°C 85-90 r.v. 3-6 weken

Ongekoeld:
groen afh. van temperatuur 2-4 weken
geel afh. van temperatuur 1-3 weken

verpakt produkt Gekoeld: 11-13°C 85-90 r.v. 1-2 weken
Ongekoeld: afh. van temperatuur + 1 week

Uitstalling Ongekoeld.
N.B. Italiaanse en Spaanse citroenen worden naar oogsttijd ingedeeld in Primofiori (vroeg), Limoni (midden) en Verdelli (laat). Citroenen zijn gevoelig voor lage-temperatuurbederf. Bij langdurige bewaring van groene citroenen bij temperaturen beneden 14° C kan inwendig bruinverkleuring optreden. Vruchten die gevoelig zijn voor groene en blauwe schimmel kunnen maximum 2 weken bij 3-5° C worden bewaard. Grote hoeveelheden niet opslaan bij andere produkten, uitgezonderd bij citrusfruit. Het „lemmetje“, (in het Engels „time“) is een soort kleine, felgele of groene citroen. De schil is echter dunner. Deze vrucht bevat zeer veel, erg zuur sap met een hoog vitamine C-gehalte. Het groene type is het meest zuur.