

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

'Citrus en exoten' is een extra bijlage, waarin een dertiental produkten is opgenomen. Deze bijlage is afwijkend van de andere beschrijvingen, omdat het hier hoofdzakelijk om niet in Nederland geteelde produkten gaat. Voor een aantal geïmporteerde groente- en fruitsoorten, waarvan slechts zeer beperkte informatie beschikbaar is, worden de optimale opslagomstandigheden en de gemiddelde bewaarduur gegeven.

Het geheel is overgenomen uit Mededeling nr. 26, 'Gids voor de kleinverpakking van groente en fruit', van het Sprenger Instituut.

Bij de samenstelling van deze uitgave kregen wij de nodige medewerking van verschillende bedrijven en instanties, waarvoor wij veel dank verschuldigd zijn. Speciaal willen we in dit verband noemen: het Produktschap voor Groenten en Fruit te 's-Gravenhage en Interfresh te Amsterdam voor het beschikbaar stellen van de kleurenfoto's van de exotische produkten en het United States Department of Agriculture te Rotterdam voor de aanvullende gegevens over citrusfruit,

ABRIKOOS *Prunus armeniaca* L.

Rassen	Reale (Royal), Bulida
Aanvoerperiode	Importprodukt: mei-augustus, voornamelijk uit Spanje, Italië en Griekenland.
Consumptie hoeveelheid gebruik	Ongeveer 10 gram per hoofd van de bevolking per jaar. Vers, ook gemengd met andere vruchten, als compote, in vruchtensalade en vruchtenbowl en als vulling in gebak.
Kwaliteit Klasse Extra	<i>Voortreffelijke kwaliteit.</i> De abrikozen hebben alle Kenmerkende eigenschappen van de variëteit, waarbij re-kening moet worden gehouden met het productie-gebied. De vruchten zijn vrij van alle gebreken.
Klasse I	<i>Goede kwaliteit.</i> De abrikozen hebben alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit, waarbij re-kening moet worden gehouden met het productie-gebied. Een van de volgende gebreken is toegestaan, mits het algemene uiterlijk en de houdbaarheid niet na-delig worden beïnvloed, het vruchtvlees volkomen gezond is, langwerpige afwijkingen niet langer zijn dan 1 cm en andere afwijkingen niet groter zijn dan 0,5 cm ² : — een kleine afwijking in de vorm of ontwikkeling; — een geringe kleurafwijking; — sporen van wrijving; — een lichte verbranding.
Klasse II	<i>Redelijke kwaliteit.</i> Tot deze klasse behoren abrikozen, die aan de minimumvoorschriften voldoen, maar niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld. Lang-werpige afwijkingen van ten hoogste 2 cm en andere afwijkingen in totaal ten hoogste 1 cm ² zijn toegestaan, mits het algemene uiterlijk en de houdbaarheid hierdoor niet nadelig worden beïnvloed. <i>Sortering</i> De abrikozen moeten een omtrek hebben van minimaal 10 cm of een middellijn van minimaal 30 mm. Abrikozen van de klasse, Extra mogen niet los verpakt zijn.
Ziekten en gebreken	Bruinrot (Monilia), uitwendig bruine vlekken met don-kerbruin tot zwart middelpunt. Deze vlekken zijn ge-woonlijk bedekt met geelgrijze sporen; vruchtrot (Rhizopus), uitwendige, bruingekleurde, wa-terachtige aantasting. De schil laat vanuit het midden van de beschadiging los.
Bewerking	Aangetaste en rotte vruchten verwijderen.
Verpakking	a. bakje of schaalje van karton, papierpulp of polystyreenschuim al of niet omwikkeld met pvc rekfolie b. hPngselmandje van slagvast polystyreen.

citrus en exoten

abrikoos/ananas

Opslag

niet verpakt produkt	Gekoeld:	0°C	+ 90 r.v.	1-2 weken
	Ongekoeld:	afh. van temperatuur		1-2 dagen

verpakt produkt	Gekoeld:	0-3° C	4- 90 r.v.	3-5 dagen
	Ongekoeld:	afh. van temperatuur		1-2 dagen

Uitstalling	Gekoeld.
-------------	----------

N.B.

Abrikozen die bewaard zijn boven een temperatuur van 4° C zijn na rijping minder aromatisch en het vrucht-vlees is melig. Goede rijping vindt plaats bij ca. 20° C.