

CITRUS en EXOTEN:

ananas

abrikoos
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

ANANAS *Ananas comosus* (L.) Merr.

Rassen	Cayenne, Singapore, Queen, Red Spanish, Pernambuco, Sugarloaf		
Aanvoerperiode	Importprodukt: het gehele jaar, voornamelijk uit Ivoorkust.		
Consumptie hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Vers, als nagerecht ook in combinatie met andere vruchten, als compote, gebakken b.v. samen met banaan, sinaasappel of mandarijn geserveerd bij wild, gevogelte en Indische gerechten.		
Ziekten en gebreken	Zacht rot (Thielaviopsis), natrot op de schil en blauw-achtige verkleuring van het vruchtvlees; bruinrot (Penicillium en Fusarium), schimmelaantasting tussen of op de „vruchtjes" en bruinverkleuring van het vruchtvlees; gemarmerde vruchten, bruine spikkeling en abnormaal harde stukken in het weefsel; lage-temperatuurbederf, schil is dof, glazig vruchtvlees en een donker gekleurde pit.		
Bewerking	Geen.		
Verpakking	Geen.		
Opslag niet verpakt produkt	Gekoeld:		
	plukrijp		
	(groen)	+ 10°C 90 r.v.	2-3 weken
	halfrijp	8-10°C 90 r v.	1-2 weken
	rijp	7— 8° C 90 r.v.	- 1 week
	Ongekoeld: afh. van temperatuur en riipheldsstadium		3-7 dagen

citrus en exoten

ananas/artisjok

Uitstalling

Ongekoeld.

N.B.

Ananas moet rijp geoogst zijn. Na de oogst kleurt de schil wel bij, maar het vruchtvlees rijpt niet aan. De bladeren in de kroon moeten diepgroen zijn en mogen niet gemakkelijk loslaten. Wanneer de „ogen" of schubben een glanzend uiterlijk hebben is de vrucht goed rijp. Groene, plukrijpe ananas is gevoeliger voor lage-tem-peratuurbederf dan rijpe. Groene ananas daarom niet beneden 10° C opslaan. Rijpe vruchten zijn daaren-tegen gevoeliger voor bacterie- en schimmelaantas-tingen. Voor deze vruchten is een opslagtemperatuur van ca. 8° C gewenst.