

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

ARTISJOK *Cynara scolymus L.*

Rassen	Er zijn groen-, violet- en witkleurige rassen. In ons land wordt in hoofdzaak het groen kleurige ras Camus geïmporteerd.
Aanvoerperiode	Importprodukt: juli-november, voornamelijk uit Frankrijk.
Consumptie hoeveelheid gebruik	Geen gegevens beschikbaar. Gekookt, eventueel gevuld met gehakt, vleessalade of zalmzalade.
Kwaliteit Klasse Extra	<i>Voortreffelijke kwaliteit</i> De artisjokken hebben alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit en zijn vrij van alle gebreken. De middelste bloemschubben zijn goed gesloten naar gelang van de variëteit en de vruchtbodem mag geen begin van houtvorming vertonen.
Klasse I	Goede <i>kwaliteit</i> . De artisjokken hebben de kenmerkende vorm van de variëteit. De middelste bloemschubben zijn goed gesloten naar gelang van de variëteit en de vruchtbodem mag geen begin van houtvorming vertonen. Toegestaan zijn lichte vorstschade (kloofjes) en zeer lichte kneuzingen.
Klasse 11	<i>Redelijke kwaliteit</i> . Tot deze klasse behoren artisjokken, die aan de minimeisen voldoen maar niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld. Toegestaan zijn artisjokken, die enigszins open zijn en een kleine afwijking in vorm hebben. Vorstschade, een geringe kneuzing, kleine vlekken op de buitenste bloembladen en een begin van houtvorming van de vruchtbodem mogen voorkomen.

jun i '81*

Sortering

Alle klassen worden naar de maximale middellijn van de grootste dwarsdoorsnede gesorteerd. De minimale middellijn moet 3,5 cm zijn.

Artisjokken worden gesorteerd in de schalen A en B.

<i>Schaal A</i>	<i>Schaal B</i>
<i>Klasse Extra, I en II</i>	<i>Klasse II</i>
3,5 tot 6 cm	3,5 tot 6 cm
6 tot 7,5 cm	6 tot 9 cm
7,5 tot 9 cm	9 tot 13 cm
9 tot 11 cm	13 cm en meer
11 tot 13 cm	
13 cm en meer	

Klasse II kan zowel in schaal A als in schaal B gesorteerd zijn.

Ziekten en gebreken Overrijpheid, harde punten aan de bloemschubben die zich openspreiden, bloem gaat zich reeds ontwikkelen; grauwe schimmel (Botrytis); wormaantasting, gangen in het hart.

Bewerking Geen.

Verpakking Schaaltje van papierpulp of polystyreenschuim omwikkeld met pvc rekfolie (0,012-0,017 mm).

Opslag

niet verpakt produkt Gekoeld: 0°C 90-95 r.v. 1-3 weken
2-5°C 90-95 r.v. 7-10 dagen Ongekoeld: af h.
van temperatuur + 3 dagen

verpakt produkt Gekoeld: 0°C 90-95 r.v. + 1 week
2-5°C 90-95 r.v. 3-5 dagen Ongekoeld: afh.
van temperatuur 2-3 dagen

Uitstalling Gekoeld.

NB

Wormaantasting is aan de buitenkant vaak nauwelijks zichtbaar.
Artisjokken zijn gevoelig voor uitdroging en tocht. Tocht veroorzaakt bruine punten. Tijdens opslag af-dekken met polyetheenfolie.