



Fakta om Grønt

Ananas (*Ananas comosus* L.).

Ananas er en agavelignende tropisk plante, der stammer fra Brasilien. Som kulturplante var den udbredt i store dele af Syd- og Mellemamerika, da europæerne kom dertil. I dag dyrkes ananas overalt i de tropiske egne.

Ananasplanten er enkimbladet og består af stive, tornede, sivagtige blade, ca. 1 m lange, som vokser i roset. Blomsten skyder op fra rosetternes midte med en kort, kraftig stængel. Herpå dannes frugten, som består af en kødfuld, koglelignende samlefrugt. Stilken er vokset igennem frugten og afsluttes med en lille bladroset, hvorved ananas'en får det udseende, vi kender. Når ananas høstes, hugges hele den et-årige plante om, og nye stiklinger plantes i stedet.

Sorter

Sorten *Smooth Cayenne* er den mest almindelige på markedet. Andre sorter kan være *Gold*, *Queen* og *Red Spanish*.

Modtagelse og kontrol

Ananas af god kvalitet skal være tunge i forhold til størrelsen, velformede og friske i udseendet med mørkegrøn top. Skrællen skal være tør og sprød og variere i farve fra grønlig-brun til gyldenbrun. Farven på skrællen antyder ikke nogen om modenheden af frugten. Den udvendige farve er bestemt af, hvor meget sol frugten har fået under væksten. Ananas med grønlig skræl kan være lige så modne og søde som dem med gylden skræl. I modsætning til, hvad mange forventer, modner ananas ikke, efter den er plukket. En moden ananas skal have en distinkt aroma.



Typiske fejl

Råd

Indre brunfarvning

Hvis ananas har et kedeligt udseende, vandet frugtkød eller rådner hurtigt, kan det skyldes, at frugten har været udsat for kulde. For at forhindre det, skal ananas ikke opbevares under +7 °C i mere end 7 dage. Hvis kassen er fugtig eller våd, kan det skyldes overmoden ananas eller at frugten er skadet.

Håndtering og opbevaring

Selvom ananas ser hårdføre ud, bliver de let stødte. De skal håndteres med omhu.



Fakta om Grønt

Holdbarhed

Temperatur anbefalet for kort tids opbevaring i 7 dage eller mindre:
Ideel temperatur: +7 -10 °C. Fokus temperatur: +8 - 10 °C.

Følsomhed:

T	RF	ETHYLEN PROD. FØLSOM.		KØLE- SKADER
★★	★	★	-	★★★★

T: Temperatur, RF: Relativ fugtighed.

Næringsindhold pr. 100 g

DTU Fødevarerinstitutionen, Fødevarerdatatabanken, version 7, Ananas, rå:

http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_details.asp?FoodId=0003

Kilder:

Håndbog om frugt og grøntsager, Bioteknisk Institut 1984.
6 om dagen – Produktinformation 2008.