

Woher kommt der weißliche Belag auf Pflaumen oder Trauben?

Mo, 27.07.2015 - 11:34

Zwetschgen, Pflaumen und Tafeltrauben von guter Qualität sind meist mit einer wachsartigen Schicht umgeben. Dieser sogenannte Duftfilm oder Reif verhindert, dass die Frucht zu schnell altert. Es handelt sich dabei um einen Kondensniederschlag, der das Obst umhüllt. Verdunstet das Wasser, zeigt er sich als weißer, mehlartiger, abwischbarer Belag.

Der Duftfilm ist eine ideale Erfindung der Natur. Er schützt das Obst vor dem Austrocknen. Weil sich in der Schicht Schadstoffe aus der Luft sammeln können, empfiehlt es sich grundsätzlich, die Früchte kurz vor dem Verzehr lauwarm abzuwaschen und gegebenenfalls abzureiben.

Medien-Information

Bozen, 27.07.2015