

VZS-str VZS-plz

VZS-tel info@verbraucherzentrale.it

Warum eine Obstschale besser ohne Bananen drapieren?

Mon, 06/08/2015 - 12:10

Wenn Äpfel, Birnen, Bananen oder Orangen gemeinsam in einer Obstschale liegen, sieht das schön aus. Das Arrangement hat allerdings einen Nachteil. Bei der Lagerung geben einige Obstsorten das natürliche Reifegas Ethylen ab. Liegen empfindliche Obstarten in der Nachbarschaft, bewirkt dieses Gas einen schnelleren Reifungsprozess. Ethylen verströmt beispielsweise ausgereiftes Obst wie Äpfel, Birnen, Mangos und Kiwis. Besonders viel davon geben reife Bananen ab. Sie sollten möglichst getrennt gelagert werden. Auch die Nähe zu Grünpflanzen und eine wohlig warme Zimmertemperatur tragen dazu bei, dass Obst vorzeitig welkt, fault oder austrocknet.

Wer unreifes Obst wie Kiwis oder Mangos nachreifen lassen möchte, kann dagegen das Reifegas Ethylen nutzen. In diesem Fall lagert man solche Früchte beispielsweise zusammen mit reifen Bananen.

Medien-Information Bozen, 08.06.2015