

---

## Quali frutti maturano dopo la raccolta?

Lun 28/06/2021 - 11:16

Solo quando è ben matura, la frutta rilascia il suo pieno sapore. A questo proposito si dice che ha raggiunto la maturazione da consumo. La frutta acerba, invece, in alcuni casi è verde, dura, aspra e ha poco sapore. Eppure, al giorno d'oggi molti frutti vengono raccolti ancora prima che maturino. Questo, è dovuto al fatto che talvolta la frutta deve compiere un lungo viaggio prima di arrivare nei negozi e, se acerba, resiste meglio alle condizioni di trasporto e può essere conservata più a lungo.

Mele, pere, banane, kiwi, cachi, pesche, nettarine, susine, fichi, meloni gialli e anche pomodori continuano il loro processo di maturazione anche dopo essere stati raccolti, poichè una parte dell'amido accumulatosi al loro interno viene scisso in zuccheri. Questi frutti possono, pertanto, essere acquistati ancora acerbi ed essere gustati appieno una volta che raggiungono uno stato di maturazione adatto al consumo. Questi frutti che maturano successivamente alla loro raccolta, anche denominati climaterici, producono etene, anche chiamato etilene, che viene rilasciato nell'ambiente circostante. "Nella frutta, l'etilene funge da ormone e ne accelera il processo di maturazione" spiega Silke Raffener, nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti. "Avvolgendo in un sacchetto di carta frutti acerbi assieme a frutti maturi, e conservandoli a temperatura ambiente, questi ultimi sprigionano etilene con cui stimolano la maturazione dei frutti ancora verdi. Invece, i frutti che si vogliono conservare più a lungo dovrebbero essere tenuti lontano da quelli che emanano etilene.

Al contrario dei frutti climaterici, more, fragole, lamponi, ciliegie, uva, agrumi e melograne non maturano una volta raccolti, non producono alcun gas che favorisce la maturazione e il tenore di zuccheri rimane invariato dopo la raccolta. Per far sì che sprigionino tutto il loro sapore, questi frutti devono essere raccolti solo dopo che abbiano raggiunto uno stato di maturazione ottimale. Inoltre, devono essere conservati separati dai frutti che rilasciano etilene, dal momento che quest'ultimo li farebbe deteriorare più rapidamente.

Anche l'industria agro-alimentare sfrutta l'effetto del gas accelerante della maturazione. Le banane, ad esempio, vengono raccolte quando sono ancora verdi in America Centrale o in altre regioni, e poi vengono confezionate e trasportate sulle navi frigorifere. In questo modo si interrompe il processo di maturazione. Una volta scaricate, le banane maturano artificialmente in cosiddette camere di

maturazione, dove vengono esposte a questo gas chiamato etilene. Al contrario, invece, per riuscire a conservare al meglio e più a lungo le mele, l'aria presente all'interno delle celle frigorifere deve essere priva, oltre che d'ossigeno, anche d'etilene.