

Uwaga na etylen (etan)

Warzywa i owoce podczas dojrzewania wydzielają eten (etylen). Jest to roślinny hormon, który stymuluje dojrzewanie owoców i warzyw.

Warzyw/owoców emitujących duże ilości etenu nie wolno przechowywać blisko innych wrażliwych warzyw/owoców ponieważ będą dojrzewać szybciej i przez to szybciej się zepsują.

„jedno zgniłe jabłko psuje wszystkie”.

Zgniłe jabłko czyli takie, które jest przejrzałe, produkuje bardzo duże ilości etylenu, który rozprzestrzeniając się powoduje przyspieszenie dojrzewania owoców w jego sąsiedztwie i w konsekwencji ich szybsze gnicie.

Zawartość 0,02% etylenu w powietrzu przyspiesza 4–10-krotnie proces dojrzewania.

Owoce, które dojrzewając podczas przechowywania wydzielają dużo etylenu:	Owoce zrywane już dojrzałe, nie wydzielają dużo etylenu:
Avokado	Ananasy
Banany	Arbuzy
Brzoskwinie, Morele, Nektariny	Czereśnie
Figi	Jagody
Jabłka, gruszki	Liczi
Kiwi	Papryka
Mango, Papaja, Melony	Pomarańcze, Grejfruty, Cytryny, Mandarynki
Pomidory	Truskawki

Przykładowe efekty działania etylenu	
Banany, Avokado, Papaja,	Przyspiesza dojrzewanie i żółknięcie
Ogórki, fasolka zielona, brokuły	Żółknięcie
Warzywa liściaste	Żółknięcie i występowanie plamek
Brukselka, selery naciowe, kwiaty cięte	Więdnięcie, usychanie
Sałata	Rudobrunatny kolor na brzegach
Ziemniaki	Miękną

Nie wystawiaj cebuli obok ziemniaków

Cebula wydziela cierpki, ostry zapach, który psuje smak i skraca okres przechowywania ziemniaków.