

Tomaten-Alarm: So gefährdet Ethylen dein frisches Gemüse!

Erfahren Sie, wie Ethylen die Haltbarkeit von Gemüse beeinflusst und Tipps zur richtigen Lagerung, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.



Vienna, Österreich - Lebensmittelverschwendung ist ein weit verbreitetes Problem, das oft durch falsche Lagerung von Obst und Gemüse verstärkt wird. Ein entscheidender Faktor bei der Haltbarkeit von frischem Gemüse ist das Gas Ethylen. Dieses reife Gas beschleunigt den Reifeprozess vieler Gemüsesorten, was zu einem schnelleren Verderb führt. Besonders Frohnaturen wie Tomaten produzieren hohe Mengen Ethylen und sollten daher separat vom Rest des Gemüses aufbewahrt werden. Experten raten, Tomaten nicht im Kühlschrank zu lagern, da dies zu Aromaverlust und glasigen Stellen führen kann, wie [vienna.at](https://www.vienna.at) berichtet.

Die richtige Lagerung kann nicht nur die Frische der

Lebensmittel bewahren, sondern auch Geld sparen und damit zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beitragen. Ethylen wird natürlich von vielen Obst- und Gemüsesorten produziert, darunter auch Äpfel, Birnen und Melonen. Diese Früchte können die Reifung anderer Produkte beeinflussen. Daher empfiehlt es sich, Obst und Gemüse stets getrennt aufzubewahren, um unerwünschte Reifungsprozesse zu vermeiden.

Die Herausforderungen der Lagerung

Der Stoffwechsel von Obst und Gemüse setzt sich nach der Ernte fort: Pflanzen nehmen Sauerstoff auf und geben Kohlenstoffdioxid, Wasser sowie Wärme ab. Dieser Prozess, bekannt als Respiration, führt zu Reifung, Gärung und schließlich verderblichen Veränderungen. In diesem Zusammenhang ist Ethylen ein wichtiger Akteur, da es den Reifungsprozess erheblich beschleunigt, wie [dlg.org](https://www.dlg.org) erklärt.

Ein weiteres Problem ist, dass geschnittenes Gemüse und Salate ein höheres Risiko für mikrobiellen Verderb aufweisen. Diese Lebensmittel verderben schneller, da die empfindlichen Zellstrukturen geschädigt sind, was einen idealen Nährboden für Mikroorganismen schafft. Um die Haltbarkeit von Obst und Gemüse zu optimieren, sind ideale Lagerbedingungen entscheidend. Diese umfassen kühle, feuchte und dunkle Orte, insbesondere für langzeitlagerungswürdige Produkte.

Optimale Lagerungstechniken

Die Lagerungsanforderungen variieren stark. Einige Lebensmittel sollten im Kühlschrank gelagert werden, während andere das nicht vertragen. Zum Beispiel sind viele Gemüsesorten, darunter Brokkoli und Gurken, empfindlich gegenüber Ethylen und sollten von ethylenproduzierenden Früchten entfernt aufbewahrt werden. Eine ideale relative Luftfeuchtigkeit von 85-90 % trägt zudem zur längeren Frische von Obst und Gemüse bei, wie der [BMLUK](https://www.bmluk.at) betont.

Um die beste Aufbewahrung zu gewährleisten, sollten folgende praktische Tipps beachtet werden:

- Obst sollte immer getrennt von Gemüse gelagert werden.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden, insbesondere in gemeinsamen Lagerbereichen.
- Regelmäßiges Lüften hilft, unerwünschte Gerüche und schädliche Gase zu neutralisieren.

Die richtige Lagerung und das Verständnis, wie Ethylen wirkt, können den Unterschied zwischen frischem und verdorbenem Gemüse ausmachen. Indem wir unsere Lagermethoden anpassen, können wir nicht nur die Qualität unserer Lebensmittel verbessern, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung leisten.

Details	
Ort	Vienna, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.vienna.at• www.dlg.org• www.bmluk.gv.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at