



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Fruttiera: meglio senza banane

Lun 08/06/2015 - 12:10

Se sistemiamo in una fruttiera mele, pere, banane ed arance, l'effetto ottico è sicuramente molto piacevole. Vi è però uno svantaggio: alcuni tipi di frutta rilasciano nel periodo di conservazione l'etilene, un gas naturale di maturazione. Se nelle vicinanze vengono riposti altri tipi di frutta sensibili, questo gas accelera il loro processo di maturazione. L'etilene viene rilasciato, ad esempio, da frutta matura come mele, pere, mango e kiwi. Le banane mature ne rilasciano grandi quantità, e per questo andrebbero conservate a parte. Anche la vicinanza a piante o una temperatura ambiente troppo elevata comportano che la frutta appassisca, marcisca o si secchi prematuramente.

Chi invece voglia rendere più veloce la maturazione di frutta come ad es. kiwi o mango, può sfruttare questo gas. In questi casi, i frutti poco maturi si possono conservare insieme a delle banane mature.

Comunicato stampa

Bolzano, 08/06/2015