

MEYVE VE SEBZELERİ KORUMA REHBERİ

1 MEYVE VE SEBZELERİNİZ HIZLA ÇÜRÜYOR MU?

Meyve ve sebzeleriniz, satın aldıktan sonra sadece birkaç gün içinde çürüyorsa; **nedeni ETİLEN GAZI olabilir.**

2 ETİLEN GAZI ÜRÜNLERİ NASIL ETKİLER?

Bazı meyve ve sebzeler yüksek düzeyde etilen gazı üretir. Bazıları ise etilen gazına çok duyarlıdır ve etilen gazına maruz kaldıklarında çok hızlı olgunlaşır, hatta çürürler.

3 NE YAPILMALI?

Hızlı çürümeleri önlemek için etilen gazı üreten ürünlerle, etilen gazına duyarlı ürünler birlikte değil, **birbirinden ayrı saklanmalı.**

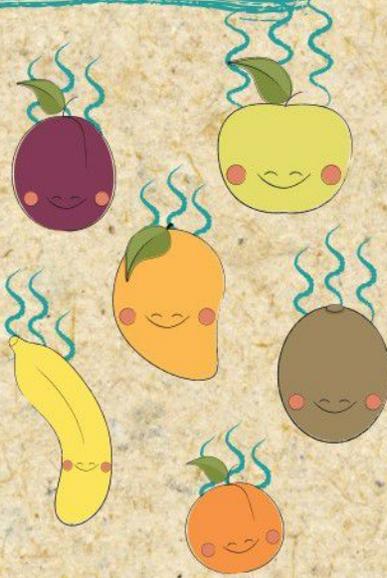
Aşağıda, etilen gazı üreten ve etilen gazına duyarlı bazı ürünlerin listesini veriyoruz. Yararlı olması dileğiyle.

İKİSİNİ
BİRBİRİNDEN
AYIRIN



ETİLEN GAZI ÜRETEN ÜRÜNLER

- Avokado
- Domates
- Elma
- Erik
- İncir
- Kayısı
- Kavun
- Kivi
- Mango
- Nektarin
- Olgun muz
- Papaya
- Şeftali
- Üzüm
- Yaban mersini



ETİLEN GAZINA DUYARLI ÜRÜNLER

- Ahududu
- Bezelye
- Biber
- Böğürtlen
- Brokoli
- Çilek
- Havuç
- Kabak
- Karnabahar
- Karpuz
- Kuşkonmaz
- Lahana
- Marul ve yeşillik
- Olgunlaşmamış muz
- Patlıcan
- Salatalık
- Sarımsak
- Soğan
- Tatlı patates



OLGUNLAŞMA SÜRECİNİ HIZLANDIRMAK İÇİN

Örneğin mangonuzu veya avokadonuzu oda sıcaklığında olgun elma, armut, muz gibi meyvelerle birlikte ağzı kapalı bir kese kağıdında bekletebilirsiniz.

