

# Förvaring av Frukt

## HUR SKA FRUKTEN FÖRVARAS?

Färsk frukt skrumprar och torkar om den förvaras för varmt. De flesta frukter trivs bäst om de förvaras i +5- +10°, dvs i kylskåpet eller i svalskåp



**Päron** förvaras i kylskåp. Producerar etylen.



**Äpple** förvaras svalt, gärna i kylskåp. Har kort hållbarhet i rumstemperatur. Producerar etylen.



**Kiwi** tål däremot kyla mycket bra. Den tål temperaturer ner till +1° utan att ta skada.



**Banan** *bör* förvaras i rumstemperatur. Påsen i banankartongen bildar ett litet växthus, håll påsen stängd för fortsatt mognad och öppna påsen för att bromsa mognaden. Om bananerna inte går fram som du önskar; öppna påsen och lägg i ett par äpplen och förslut påsen igen, etylengasen från äpplena påskyndar mogningsprocessen!

