

OBST UND GEMÜSE

LAGERBEDINGUNGEN

Abbildung	Obstsorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Ananas	≈12°C	(+)	+
	Äpfel	≈5°C	++++	++
	Aprikosen	≈5°C	++++	++
	Avocados	≈8°C	+++	+++
	Bananen	12-15°C	++	++++
	Birnen	≈5°C	+++	+++
	Brombeeren	≈2°C	+	+
	Cherimoya	2-7°C	++++	+++
	Clementine	≈5°C	+	+
	Erdbeeren	2-5°C	+	+
	Granatapfel	≈5°C	+	+
	Grapefruit	≈7°C	(+)	++

Abbildung	Obstsorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Heidelbeeren	≈2°C	+	+
	Himbeeren	≈2°C	+	+
	Honigmelone	2-7°C	(+)	+++
	Johannisbeeren	≈2°C	+	+
	Kaktusfeige	≈5°C	nein	+
	Karambole	≈5°C	+	+
	Kirschen	≈7°C	nein	+
	Kiwi	≈2°C	+	+++
	Kokosnuss	≈7°C	+	+
	Mandarinen	≈5°C	nein	++
	Mango	≈12°C	++	+++
	Maracuja	7-12°C	++++	+++








Abbildung	Obstsorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Nektarinen	≈5°C	+++	+++
	Orangen (sorten bedingte Unterschiede)	5-7°C	(+)	++
	Papaya	10-13°C	++	+++
	Physalis	≈5°C	+	+
	Pfirsich	≈5°C	++++	+++
	Pflaumen	≈5°C	++	+++
	Preiselbeeren	≈5°C	nein	nein
	Rhabarber	≈5°C	(+)	+
	Stachelbeeren	≈5°C	+	+
	Tafeltrauben	≈7°C	(+)	+
	Wasser-melone	≈5°C	(+)	+
	Zitronen/Limetten	≈7°C	(+)	++

Abbildung	Gemüsesorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Artischocke	≈2°C	(+)	+
	Aubergine	≈8°C	+	+++
	Blumenkohl	≈2°C	(+)	+++
	Bohnen	2-5°C	+	++
	Brokkoli	≈2°C	(+)	+++
	Champignon	≈2°C	(+)	++
	Chicorée	≈2°C	(+)	+++
	Chinakohl	≈2°C	(+)	+++
	Eissalat	≈2°C	+	+++
	Endivie	≈2°C	(+)	+++
	Fenchel	≈2°C	nein	nein
	Gemüsepaprika	5-8°C	+	+
	Grünkohl	≈2°C	(+)	+++
	Gurken	≈12°C	+	+++
	Ingwer	≈12°C	(+)	+















Abbildung	Gemüsesorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Kartoffel	≈5°C	(+)	++
	Knoblauch (frisch)	≈5°C	(+)	+
	Kohlrabi	≈2°C	(+)	+
	Kopfkohl (Wirsing, Weißkohl, Rotkohl)	≈2°C	(+)	+++
	Kopfsalat u. andere Blattsalate	≈2°C	(+)	+++
	Kürbis	≈12°C	+	+
	Lauch	≈2°C	(+)	++
	Mais	≈2°C	(+)	+
	Meerrettich	≈5°C	(+)	+
	Möhren	≈2°C	(+)	+
	Pak-Choi	≈2°C	nein	nein
	Pastinake	≈2°C	(+)	+
	Petersilien-wurzel	≈2°C	(+)	+
	Pfefferling	≈2°C	(+)	nein

Abbildung	Gemüsesorte	Lager-temperatur	Ethylen-abgabe	Ethylen-empfindlichkeit
	Radieschen	≈2°C	(+)	++
	Rettich	≈2°C	(+)	+
	Rosenkohl	≈2°C	(+)	+++
	Rote Bete	≈2°C	(+)	+
	Schwarzwurzel	≈2°C	nein	(+)
	Sellerie	≈2°C	(+)	+
	Spargel	≈2°C	(+)	++
	Spinat	≈2°C	(+)	+++
	Steckrübe	≈2°C	(+)	+
	Süßkartoffel	≈5°C	(+)	+
	Tomaten	≈12°C	++	+++
	Topinambur	≈5°C	(+)	+
	Zucchini	5-8°C	+	+
	Zwiebel	≈5°C	(+)	+

Quellen:

- 1) Böttcher Horst; Handbuch der Lebensmitteltechnologie; Frischhaltung und Lagerung von Obst und Gemüse
- 2) Romeo T. Toledo; Verfahrenstechnische Grundlagen der Lebensmittelproduktion

(+) sehr gering + gering ++ mittel +++ stark ++++ sehr stark

