



Η επίδραση των αερίων στα αποθηκευμένα φρέσκα κρεμμύδια μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους.

Αιθυλένιο

Η παρουσία του αυξάνει την αναπνοή, με αποτέλεσμα το κιτρίνισμα και την αποσύνθεση των φύλλων του.

Διοξείδιο του άνθρακα

Υψηλή συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα αλλοιώνει τη γεύση τους ενώ μεσαία συγκέντρωση διατηρεί το πράσινο χρώμα μειώνει τη φθορά και αυξάνει το χρόνο αποθήκευσης.

Όζον

Το όζον προστατεύει από το μαύρισμα των κομμένων φύλλων.

Οξυγόνο

Χαμηλή συγκέντρωση μειώνει το ρυθμό της αναπνοής και αυξάνει το χρόνο αποθήκευσης.

**Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.**