



Η επίδραση των αερίων στα αποθηκευμένα κεράσια μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους.

Αιθυλένιο

Η παρουσία του διεγείρει τη διαδικασία ωρίμανσης.

Διοξείδιο του άνθρακα

Σε συγκεντρώσεις διοξειδίου του άνθρακα 10% – 15% τα κεράσια επιδρούν θετικά στην καταστολή της ανάπτυξης της αποσύνθεσης. Για πάνω από 30% δημιουργούν καφέ αποχρωματισμό στο δέρμα και αλλοίωση στη γεύση τους.

Όζον

Προστατεύει από μύκητες και βακτηρίδια.

Οξυγόνο

Χαμηλή συγκέντρωση μικρότερη από 1% δημιουργεί σκασίματα στην επιφάνειά τους και αλλοίωση στη γεύση τους.

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.