



Η επίδραση των αερίων στις αποθηκευμένες πατάτες μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους.

Αιθυλένιο

Η έκθεση έστω και σε χαμηλά επίπεδα αιθυλενίου επιταχύνουν την αναπνοή, την απώλεια βάρους και την ήπια συστολή.

Διοξείδιο του άνθρακα

Οι συγκεντρώσεις διοξειδίου του άνθρακα $>10\%$ επιφέρουν αλλοίωση στη γεύση τους, εσωτερικό αποχρωματισμό και αυξημένη φθορά. Στις ίδιες συγκεντρώσεις διοξειδίου του άνθρακα με παρουσία αιθυλενίου 250 ppm, οι πατάτες αλλοιώνονται με αποτέλεσμα να μαυρίζουν κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

Όζον

Προστατεύει από μύκητες και βακτηρίδια.

Οξυγόνο

Χαμηλή συγκέντρωση $<3\%$ δημιουργεί αλλοίωση της γεύσης τους, εσωτερικό αποχρωματισμό και αυξημένη φθορά.

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