



Η επίδραση των αερίων στον αποθηκευμένο οξύκοκκο (cranberry) μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους.

Αιθυλένιο

Η παρουσία του επιταχύνει τη διαδικασία ωρίμανσης.

Διοξείδιο του άνθρακα

Η παρουσία του σε συγκεντρώσεις από 15 έως 20% βοηθά στο περιορισμό της ανάπτυξης της γκρι σήψης που προκαλείται από τον μύκητα (*Botrytis cinerea*). Για περισσότερο από 25% σε διοξείδιο του άνθρακα (CO_2), μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση της γεύσης τους και καφέ αποχρωματισμό, ανάλογα με την ποικιλία, τη διάρκεια έκθεσης και τη θερμοκρασία αποθήκευσης.

Όζον

Διασπά το αιθυλένιο, καταστρέφει σπόρια μυκήτων.

Οξυγόνο

Η παρουσία του σε συγκεντρώσεις από 5% έως 10% είναι ο περιορισμός στην ανάπτυξη της γκρι σήψης που προκαλείται από τον μύκητα (*Botrytis cinerea*).

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