

# OBST & GEMÜSE

## ETHYLEN-EMPFINDLICHKEIT / -PRODUKTION

OBST / GEMÜSE	ETHYLEN-EMPFINDLICHKEIT	ETHYLEN-PRODUKTION	REAKTION
Apfel	Hoch	Sehr hoch	Schrumpft und verrottet
Banane	Hoch	Mittel	Verrottet
Birne	Hoch	Hoch	Verrottet
Avocado	Hoch	Hoch	Verrottet
Pfirsich/Nektarine	Hoch	Hoch	Schrumpft und verrottet
Kiwi	Hoch	Niedrig	Verrottet
Mango	Hoch	Mittel	Verrottet
Papaya	Hoch	Hoch	Verrottet
Passionsfrucht	Hoch	Sehr hoch	Verrottet
Persimone	Hoch	Niedrig	Verrottet
Aprikose	Hoch	Hoch	Schrumpft und verrottet
Pflaume	Hoch	Mittel	Schrumpft und verrottet
Heidelbeeren	Hoch	Niedrig	Verrottet
Himbeeren	Hoch	Sehr niedrig	Schimmelt
Erdbeeren	Hoch	Keine	Schimmelt
Salat	Hoch	Nein	Vergilbt + wird bitter
Gurke	Hoch	Niedrig	Verrottet
Tomate	Hoch	Mittel	Verrottet + Gewichtsverlust
Aubergine	Hoch	Niedrig	Vergilbt
Paprika	Hoch	Keine	Wird weich
Brokkoli	Hoch	Keine	Vergilbt
Rosenkohl	Hoch	Keine	Vergilbt
Kohl	Hoch	Keine	Vergilbt
Spinat	Hoch	Keine	Vergilbt
Zucchini / Kürbis	Hoch	Keine	Wird weich
Erbsen	Hoch	Keine	Vergilbt + verliert Geschmack
Wassermelone	Hoch	Niedrig	Wird weich
Spargel	Hoch	Keine	Vergilbt + verliert Geschmack
Cantaloupe-Melone	Mittel	Hoch	Verrottet
Grapefruit	Mittel	Niedrig	Schimmelt
Zitrone & Limette	Mittel	Sehr niedrig	Schimmelt
Ananas	Mittel	Keine	Verliert Geschmack
Knoblauch	Mittel	Keine	Keimt und verdirbt
Zwiebel	Mittel	Keine	Keimt und verdirbt
Kartoffel	Mittel	Keine	Keimt
Süßkartoffel	Mittel	Keine	Keimt
Karotten	Mittel	Keine	Wird bitter
Blumenkohl	Mittel	Keine	Vergilbt + verliert Geschmack
Bohnen	Mittel	Keine	Wird weich
Kirschen	Niedrig	Sehr niedrig	Wird weich
Trauben	Niedrig	Sehr niedrig	Verrottet + Gewichtsverlust
Orange	Niedrig	Sehr niedrig	Schimmelt
Granatapfel	Niedrig	Niedrig	Verliert Geschmack