

Lebensmittel

Reifen von Obst

Allgemeines

Reifendes Obst wie Äpfel, Birnen oder Passionsfrüchte setzen Ethylen frei. Ethylen ist ein gasförmiges Pflanzenhormon, das die Fruchtreifung und die Blütenentwicklung steuert. Das Ethylen wird nicht nur in der Frucht selber aktiv, sondern beeinflusst auch seine direkten Nachbarn. Es regt die Ethylenproduktion in anderen Früchten an und löst eine Kettenreaktion aus.



Was geschieht bei der Fruchtreife?

Legt man eine grüne Tomate zusammen mit einem reifen Apfel in einen Plastikbeutel, reift die Tomate nach und entwickelt die rote Farbe. Das ausströmende Ethylen bewirkt einen Wechsel in der Pigmentzusammensetzung; die grüne Farbe wird abgebaut und die Zunahme der roten Pigmente wird gefördert. Enzyme, die für den Reifungsprozess verantwortlich sind, werden aktiviert und setzen Speicherstoffe in Zucker um. Der Abbau des Pektins bewirkt, dass die Frucht weich wird.

Geschmackseinbusse

Zahlreiche Früchte wie Bananen, Mango oder Avocados werden im unreifen Zustand gepflückt. Im ausgereiften Zustand würden die Früchte während des langen Transports nachreifen und verderben. Durch das Begasen der Früchte während des Transports mit Kohlendioxid verzögert sich die Ethylenbildung.

Am Zielort angekommen, beim Händler, werden die Früchte mit Ethylen begast. Dies bewirkt, dass alle Früchte gleichzeitig nachreifen. In dieser kurzen Zeit der Nachreifung kann sich das Aroma nur teilweise entwickeln. Somit ist eine Banane oder eine Mango im Ursprungsland bei weitem aromatischer als eine «nachgereifte» Frucht hier in der Schweiz (Ausnahme: Mangos, die per Flug in die Schweiz kommen).

