

## MODNING AF FRUGT - ETHYLEN

Facebook siden [Fødevarevidenskab for begyndere](#) har lavet et indslag om modning af frugt ved hjælp af andre frugter. [EnHimmelskMundfuld](#) har fået lov til at bruge dette der forklarer hvad der sker når en citron kan fremme modningen af en avocado.

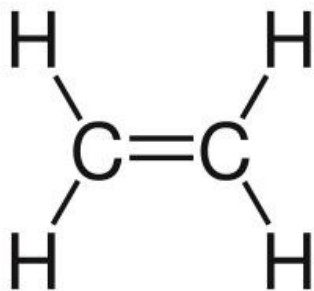
Hemmeligheden ligger i et såkaldt "modningshormon", der findes i visse frugter og grøntsager. Hormonet virker lidt på samme måde som vores egne hormoner; det bruges af planten til regulering af vækst, udvikling og aldring. Det er også det hormon der gør træer smider bladene om efteråret.

Hormonet hedder Ethylen (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>) og produceres af stort set alle planter. Hormonet er utrolig effektivt, en koncentration på 0,00001 % er nok for at det er virksomt.

Klassetrin	Ethylen produktion ved 20° C	Plante
Meget Lav	Mindre end 0,1 µL/kg i timen	Artiskokker, Asparges, Blomkål, Kirsebær, Grape, Jordbær, Bladgrønt(Spinat, Salt m.m.) Rodfrugter, Kartoffler
Lav	0,1 - 1 µL/kg i timen	Brombær, Blåbær, Tranebær, Agurk, Aubergine, Oliven, Peberfrugt, Ananas, Græskar, Hindbær, Vandmelon
Moderat	1 - 10 µL/kg i timen	Banan, Figen, Honningmelon, Mango, Tomat
Høj	10 - 100 µL/kg i timen	Æble, Abrikos, Avocado, Kiwi, Nektarin, Blomme, Pære, Fersken
Meget Høj	Over 100 µL/kg i timen	Passionsfrugt ( og andre eksotiske frugter)

Tabellen viser hvilke frugter og grøntsager der udskiller mest af modningshormonet, Ethylen, som kan bruges til at modne andre frugter med som for eksempel Avocado.

Står du hurtigt og skal bruge en moden Avocado, er det en god ide at pakke den ind med en Passionsfrugt og lægge dem ved stuetemperatur nogle timer.



Den kemiske betegnelse for Ethylen er vist her.

Ethylen har det bedst med høj iltkoncentration og lav CO<sub>2</sub>-koncentration samt en høj temperatur.