

Warum werden Bananen so schnell braun?

Warum werden Bananen so schnell braun? Die Hauptschuldigen für das Bräunen von Bananen sind Pflanzenhormone – genauer gesagt ein bestimmtes Hormon namens Ethylen. Ethylen beschleunigt den Reifungsprozess bei Früchten und ist verantwortlich für das Bräunen von Bananen. Während einige Obst- und Gemüsesorten Ethylen nur aufnehmen, produzieren andere wie Bananen das Hormon aktiv. Es gibt zwei Arten von ethylenproduzierenden Früchten: klimakterische und nicht-klimakterische Früchte. Bananen gehören zu den klimakterischen Früchten, die während des Reifungsprozesses einen starken Anstieg der Ethylenproduktion verzeichnen. Nicht-klimakterische Früchte wie Zitrusfrüchte und Melonen hingegen hören auf Ethylen zu produzieren, sobald sie von der Pflanze oder Rebe entfernt werden. …



Warum werden Bananen so schnell braun?

Die Hauptschuldigen für das Bräunen von Bananen sind Pflanzenhormone – genauer gesagt ein bestimmtes Hormon namens Ethylen. Ethylen beschleunigt den Reifungsprozess bei Früchten und ist verantwortlich für das Bräunen von Bananen. Während einige Obst- und Gemüsesorten Ethylen nur aufnehmen, produzieren andere wie Bananen das Hormon aktiv.

Es gibt zwei Arten von ethylenproduzierenden Früchten: klimakterische und nicht-klimakterische Früchte. Bananen gehören zu den klimakterischen Früchten, die während des Reifungsprozesses einen starken Anstieg der Ethylenproduktion verzeichnen. Nicht-klimakterische Früchte wie Zitrusfrüchte und Melonen hingegen hören auf Ethylen zu produzieren, sobald sie von der Pflanze oder Rebe entfernt werden.

Dieser Unterschied bedeutet, dass klimakterische Früchte auch nach der Ernte weiter reifen. Wenn diese Früchte neben nicht-klimakterischen Früchten oder ethylenabsorbierendem Obst und Gemüse gelagert werden, reifen letztere aufgrund der Nähe zur Ethylenquelle weiter.

Wie Ethylen den Reifungsprozess von Früchten beeinflusst

Bei Kontakt mit Ethylen beginnen die Säuren in der Frucht abzubauen, was zu einer Erweichung des Fruchtfleisches und dem Abbau der grünen Chlorophyll-Pigmente führt. Dadurch verändert sich das Aussehen der Frucht, sie wird weicher und süßer. Ethylen interagiert weiterhin mit Bananen und der gelbe Farbstoff zersetzt sich, wodurch braune Flecken entstehen – ein Prozess, der als enzymatische Bräunung bezeichnet wird.

Obwohl Bananen dafür bekannt sind, die Reifung von anderen Früchten zu beschleunigen, teilen sie diese Eigenschaft mit einigen anderen Früchten. Das Lagern von ethylenproduzierenden Früchten wie Bananen, Äpfeln und Avocados führt oft zu überreifen Früchten, was perfekt für die

Herstellung von Bananenbrot ist.

Methoden zur Verzögerung des Bräunungsprozesses von Bananen

Obwohl es schwierig sein kann, den Bräunungsprozess von Bananen vollständig zu stoppen, gibt es einige Methoden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern:

1. Verwenden Sie eine Bananenaufhängung
Das Aufhängen von Bananen an einem Haken hilft, Quetschungen und Schäden am weichen Gewebe der Frucht zu verhindern, was die Wirkung von Ethylen verstärken würde.
2. Wickeln Sie die Stiele in Plastikfolie
Supermärkte verwenden oft diesen Trick und wickeln die Bananenstiele in Plastikfolie ein. Da der Stiel der Banane der Hauptort ist, an dem Ethylen freigesetzt wird, verhindert das Einwickeln den Kontakt des Hormons mit dem Rest der Banane.
3. Lagern Sie an kühlen und dunklen Orten
Das Lagern von Bananen an einem kühlen, dunklen Ort kann auch ihre Haltbarkeit verlängern. Sonnenlicht beschleunigt den Reifungsprozess, und Dole empfiehlt eine Temperatur von 12°C (54°F) als ideale Aufbewahrungstemperatur für Bananen.

Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass das Lagern von Bananen in einem geschlossenen Behälter unwissentlich zu einer Erhöhung des Ethylengehalts und einer Beschleunigung der Reifung führen kann.

1. Kühlschrank: Eine umstrittene Methode
Das Lagern von Bananen im Kühlschrank ist umstritten. Das Einfrieren von Bananen für Smoothies oder Eiscreme kann wirksam sein, aber der Kühlschrankprozess kann zu „Kälteschäden“ führen. Dieser Zustand betrifft

vorgereifte Bananen und verhindert, dass sie weiterhin reifen und führt zu einem bitteren, unangenehmen Geschmack. Daher sollten nur perfekt reife Bananen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Obwohl ihre Schale schnell dunkelbraun wird, sollte das Innere der Frucht seinen reifen Geschmack beibehalten.

2. Verwenden Sie sauren Saft für geschnittene Bananenscheiben
Bananenscheiben neigen dazu, sich innerhalb von Sekunden zu bräunen. Die Anwendung von saurem Saft wie Zitronen- oder Ananassaft kann diesen Prozess stoppen, indem der pH-Wert der Banane neutralisiert wird.

Bananen sind trotz ihrer flüchtigen Reifezeit weltweit ein beliebter Snack. Das Verständnis der Rolle, die Ethylen bei ihrer Reifung und dem anschließenden Bräunungsprozess spielt, ist der Schlüssel zur Verlängerung ihrer optimalen Zustands. Mit Hilfe von Techniken wie der Verwendung von Bananenhaken und der richtigen Lagerung können wir diese nahrhaften Früchte länger genießen. Also, obwohl der Kampf gegen das Bräunen von Bananen aussichtslos erscheinen mag, können wir mit dem richtigen Wissen diese köstlichen Früchte länger in ihrer vollkommenen Reife genießen.

Details

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki