

Bananen

Der Reifegrad im Überblick



Farbstufe
2

Hellgrün
Der Reifeprozess
hat eingesetzt.



Farbstufe
3

**Mehr Grün
als Gelb**
Auslieferung an
den Einzelhändler
bei höheren
Außentemperaturen.



Farbstufe
4

**Mehr Gelb
als Grün**
Üblicher Zeitpunkt
der Auslieferung an
den Einzelhandel.



Farbstufe
5

**Gelb mit
grünen Spitzen**
Bestes Reifestadium
zum Verkauf an den
Konsumenten.



Farbstufe
6

Vollgelb
Ideales Verzehraroma.



Farbstufe
7

**Vollgelb mit
Zuckerflecken**
Sofortiger Verzehr
empfohlen.



Farbe
3 Mehr grün als gelb.
nicht platzieren



Farbe
4 Mehr gelb als grün.
Ideale Bestell- und
Lieferfarbe



Farbe
5 Gelb mit
grünen Spitzen.
Ideale Verkaufsfarbe



Farbe
6 Vollgelb.
Beliebteste Verzehrfarbe

Optimale Lagertemperatur 14 – 18°C • Keine Zugluft!

Tipps für die richtige Lagerung von Bananen

Bananen werden immer grün geerntet, damit sie den langen Transport über den Atlantik gut überstehen. Der Reifeprozess wird erst in der Reiferei eingeleitet. Während des Reifeprozesses wandelt sich die enthaltene Stärke in verschiedene Zuckerformen um.

Die Reifung von Bananen kann man gut steuern, aus diesem Grund können Bananen in unterschiedlichen Reifegraden angeboten werden. Sobald die Banane ihren Reifesprung in der Reiferei geschafft hat, beginnt sie Ethylen zu produzieren. Deshalb reifen selbst andere Früchte in der Nähe von Bananen schneller.

Die Lagertemperatur

- Die optimale Lagertemperatur liegt bei 14°-18°C (keine Zugluft!)
- Bei Temperaturen von unter 12°C können die Bananen einen Kälteschaden bekommen. Sie werden dann grau.
- Temperaturen von über 18°C beschleunigen den Reifeprozess, was es vor allem im Sommer zu beachten gilt.

Die Nachreifung

- Nachreifung verhindern: Wenn Karton und Folie geöffnet werden, können die Bananen bei längerer Lagerung matt werden, weil die Feuchtigkeit fehlt. Deshalb am besten Karton bei 12°-13°C geschlossen lassen, um Nachreifen zu verhindern.
- Nachreifung beschleunigen: Um eine schnellere Reifung zu erreichen, ist es günstig Karton und Folie bei Temperaturen über 18 °C geschlossen zu halten, damit das Ethylen und die Feuchtigkeit erhalten bleiben. Wärmere Lagertemperaturen beschleunigen den Reifeprozess. Dies ist besonders im Sommer zu beachten.

