

후숙과일 숙성 되기 전 냉장고에 보관하면?



바나나

냉장보관 과육, 껍질이 검게 변색되거나 물러짐

올바른 보관법 11~15℃의 실온에 보관
꼭지를 랩으로 감싸 산소 접촉 차단



망고

냉장보관 망고 표면이 겔 형태가 되며 갈변

올바른 보관법 덜 익은 망고는 18℃에서 3~4일 숙성
익은 망고는 신문지에 싸서 냉장보관



복숭아

냉장보관 과육, 껍질이 갈변하고 맛이 떨어짐

올바른 보관법 황도는 3~5℃, 백도는 8~10℃ 보관
익은 복숭아는 신문지에 싸서 냉장보관



아보카도

냉장보관 숙성되지 않고 부패 할 수 있음

올바른 보관법 덜 익은 아보카도를 상온에서 숙성
껍질이 진한 갈색을 띌 때 냉장보관



토마토

냉장보관 표면이 쪼그라들고 맛과 향이 줄어듦

올바른 보관법 붉은빛을 띌 때까지 실온에서 숙성
이후 검은 봉지에 넣어 실온·냉장 보관

후숙과일이란?

덜 익은 상태로 수확되어 상태에 따라 추가 숙성이 필요한 과일



포도



수박



파인애플

후숙과일이 아닌 과일은

상온에 뒀도 숙성되지 않고 부패해요
구매할 때 부터 잘 익은 것을 고르세요!