Bananen in winterslaap

We kennen het allemaal: bananen die snel rijp worden en daarna overrijp waardoor ze niet langer meer te eten zijn. De bananenindustrie kampt al jaren met dit probleem.

Nu is er echter een techniek ontwikkeld waardoor de bananen twee maanden kunnen worden geconserveerd. De techniek houdt in dat het rijpingsproces wordt stilgelegd. Hierdoor is het mogelijk om bananen langer op te slaan en voorkomt men het dumpen van bananen tegen lage prijzen.

De techniek die wordt gebruikt is als volgt: de computer regelt de luchtsamenstelling in de koelcel waar de bananen liggen. De samenstelling bestaat uit een mix van zuurstof, koolstofdioxide, stikstof en ethyleen. Deze mix zorgt ervoor dat de bananen eenvoudig twee maanden in slaap worden gebracht.