

## Lämpötilavaatimukset | Hedelmät ja vihannekset

Ryhmittely alla perustuu laajaan tutkimustietoon ja säilyvyyskokeisiin alan laitoksissa.

Tuoteryhmä	Lämpötilavaade	Huomioitavaa
<b>Hyvin alhaista lämpötilaa vaativat</b>	<b>+2...+4 °C</b>	
Luumut, mansikat, persikat, omenat, viinirypäleet, päärynät, aprikoosit		Etyleenä tuottavia ja voimakastuoksuisia. Kypsyvät ja pilaantuvat nopeasti lämpötilan noustessa.
Salaatit, porkkanat, punajuuret, retiisit, parsat, purjot, sienet, herneet, pavut, tillit, persiljat, raparperit, lehtisellerit, kaalit, kiivihedelmät		Etyleenille herkkiä. Pilaantuvat ja nuutuvat nopeasti lämpötilan noustessa.
<b>Alhaista lämpötilaa vaativat</b>	<b>+4...+8 °C</b>	
Perunat		Alttiita etyleenille ja valolle. Voimakastuoksuiset tuotteet aiheuttavat sivumakua
Appelsiinit, mandariinit ja sen sukuiset, sitruunat ja muut sitruhedelmät		Tuottavat etyleeniä ja voimakkaita aromeja. Sitruunoissa on huomioitava mahdolliset lajikohtaiset vaatimukset.
<b>Viileää lämpötilaa vaativat</b>	<b>+9...+12 °C</b>	
Ananakset, avokadot, melonit, papaijat, passiohedelmät, bataatit, mangot		Tuottavat runsaasti etyleeniä ja ovat herkkiä kylmävaurioille
Munakoisot, paprikat, tomaatit		Tuotteet tuottavat kohtalaisesti etyleeniä ja ovat herkkiä kylmävaurioille
Kurkut, kesäkurpitsat, vesimelonit, kurpitsat		Tuotteet ovat herkkiä etyleenille. Saavat erittäin herkästi kylmävaurioita. Voimakastuoksuiset tuotteet aiheuttavat sivumakua
<b>Kohtalaisen viileää lämpötilaa vaativat</b>	<b>+13...+15 °C</b>	
Banaanit		Erittäin kylmäarkoja, tuottavat kypsänä runsaasti etyleeniä, saattavat kypsänä aiheuttaa sivumakua
Basilikojen kasvihuonelajikkeet		Erittäin kylmäarkoja, herkkiä etyleenille

Lähde: Lämpötilahallittavien elintarvikekuljetusten logistiikkaopas, YTL Yleinen teollisuusliitto

Lue koko opas verkossa:

<https://docplayer.fi/346981-Lampotilahallittavien-elintarvikekuljetusten-logistiikkaopas.html>