

JAK SPOWODOWAĆ, BY
TWARDE AWOKADO
SZYBCIEJ DOJRZAŁO?

DOŚWIADCZENIE



OBSERWACJA

Awokado jest dobre dopiero wtedy, kiedy jest miękkie. Żeby jednak osiągnąć ten stan owocu, awokado musi stać koło tygodnia, aby faktycznie nadawało się do spożycia. Żadko kiedy da się takie awokado kupić w sklepie, pozostaje więc kupienie twardego jak skała owocu i czekanie, aż dojrzeje gdzieś w kącie. Warto wiedzieć, że awokado jest nietypowym owocem, które nie dojrzewa na drzewie, a dopiero kilka dni od zerwania.

PROBLEM BADWACZY

Jak przyspieszyć dojrzewanie
awokado ?



PRÓBA KONTROLNA

- Jeden z owoców wkładamy do torebki foliowej wraz z jabłkiem

PRÓBA BADAWCZA

- Awokado wkładamy do torebki foliowej, a następnie wkładamy owoc do zamrażarki.

HIPOTEZA

- Awokado w torebce foliowej z jabłkiem, w temperaturze pokojowej dojrzeje w mniej niż 5 dni.
- Awokado w torebce foliowej włożone do zamrażarki pozostanie twarde przez 5 dni.



OBSERWACJA

- Po kilku dniach obserwujemy, że awokado nie wstawione do zamrażarki wyraźnie zmiękło i zmieniło kolor. Natomiast awokado z zamrażarki pozostało twarde tak jak przed doświadczeniem.

WNIOSEK

AWOKADO Z JABŁKIEM

Jabłko wytwarza etylen, który wspomaga dojrzewanie owoców w krótszym czasie. Na dodatek temperatura +/- 23°C sprawia, że owoce szybciej odzyskują zdolność dojrzewania, przez co awokado w ciągu niespełna 3 dni było zdatne do spożycia. Awokado po rozkrojeniu (po 5 dniach) wyglądało tak →



WNIOSEK

AWOKADO Z ZAMRAŻARKI

Niska temperatura zapobiega
szybkemu dojrzewaniu owoców. Awokado
włożone do zamrażarki po pięciu dniach
pozostało twarde, gorzkie i cierpkie.
Wyglądało tak →

