

**PROPERTIES AND RECOMMENDED CONDITIONS FOR LONG
VLASTNOSTI A DOPORUČENÉ PODMÍNKY PRO DLOUHOD**

11/2001

Listed alphabetically according to common name

Common name	Scientific name	Storage temperature °C °F		Relative humidity %	High temperature °C
Obecný název	Odborný název	Teplota skladování °C °F		Relativní vlhkost %	Nejvyšší teplota °C
Chinese; Napa (Pekingské zelí)	<i>Brassica campestris</i> var. <i>Pekinensis</i>	0	32	95-100	-09
Bok choy (Čínské zelí)	<i>Brassica chinensis</i>	0	32	95-100	

*Ethylene production rate:

VL = very low (<0.1 µL/kg-hr at 20°C)

M = moderate (1.0-10.0 µL/kg-hr)

H = high (10-100 µL/kg-hr)

**Ethylene sensitivity (detrimental effects include yellowing, so increased decay, abscission or loss of leaves, browning) L =

M= moderately sensitive

H = highly sensitive VH = very high (>100 µL/kg-hr)

**-TERM STORAGE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES
OBĚ SKLADOVÁNÍ ČERSTVÉHO OVOCE A ZELENINY**

Compiled by Marita Cantwell (email: micantwell@ucdavis.edu)

Freezing temperature °F	Ethylene* production	Ethylene** sensitivity	Approximate storage-life	CA conditions
teplota mraznutí °F	Produkce ethylenu	Citlivost na ethylen	Přibližná doba skladování	Podmínky řízené atmosféry
304	VL (velmi nízká - <0.1 µL/kg-hr at 20°C)	M-H (středně až hodně citlivý)	2-3 months (2-3 měsíce)	1-2% O ₂ + 0-5% CO ₂
	VL (velmi nízká - <0.1 µL/kg-hr at 20°C)	H (hodně citlivý)	3 weeks (3 týdny)	

Tabulka upravena pro potřeby bakalářské práce.

thawing,

low (0.1=1.0 µL/kg-hr)

L = low sensitivity

