

ОСТАННІ НОВИНИ

17:06 Банани залишатимуться свіжими тижнями: фермерка розкрила простий секрет

16:47 Кабачкові чебуреки: смачно, просто та з користю

16:24 Українці стали частіше купувати нерухомість преміумкласу

16:06 «З першого ковтка»: який напій підвищує ризик раку

15:45 «Зараз не маю можливості радувати вас новими піснями»: переможець «Х-Фактора» пішов служити у ЗСУ

15:25 Німеччина бачить шанс на переговори про завершення війни: що про це відомо

15:05 Як почистити димохід: найкращі засоби для боротьби із сажею

Банани залишатимуться свіжими тижнями: фермерка розкрила простий секрет

17:06 — 14 червня 2026



Олена КУРАШ

Банани — не єдині фрукти, що виділяють етилен. Цей природний гормон виробляють яблука, авокадо, манго, груші, персики та деякі ягоди.

Коли такі фрукти зберігаються поруч, концентрація етилену навколо них зростає, що прискорює процес дозрівання значно пришвидшується. У результаті фрукти перестигають і можуть почати псуватися.

Фермерка та кухарка Бренда Андерсон, засновниця Little Lost Creamery, розкриває як продовжити свіжість бананів та інших фруктів.

За її словами, один із найефективніших способів — зберігати банани в холодильнику. Низька температура сповільнює вплив етилену довше зберегти їхню якість.

«Подруга порадила мені покласти банани в коричневий паперовий пакет і його закрити й поставити в холодильник. Вона попередила, що банани почорніти, але сам фрукт усередині залишиться смачним до споживання», — розповіла Андерсон.

Чи варто тримати банани в холодильнику

Існує поширена думка, що банани не можна зберігати в холодильнику. Такого переконання є потемніння шкірки під впливом холоду. Через це помилково вважає, що фрукт зіпсувався.

Насправді ж, якщо покласти банани в холодильник у момент, коли вони досягли бажаного ступеня стиглості, процес дозрівання практично зупиниться. Шкірка може стати темною, м'якоть залишатиметься свіжою до споживання ще протягом кількох тижнів.

Фермерка вирішила перевірити цей спосіб на практиці. За її словами, після з половиною тижнів зберігання в холодильнику банани зберегли якість, що підтвердило ефективність такого методу.

Додамо, що вибрати [найсмачніші банани можна, якщо звернути увагу на колір плодоніжки](#).

Раніше фахівці назвали продукти, [які не слід зберігати в пластиковій упаковці](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

[← До змісту розділу](#)

[Побачили помилку? Виділіть її](#)

[🖨️ Друкована версія](#)

[✉️ Лист редакторів](#)

[⚠️ Поскаржитися](#)

[f](#) **Поділитися**

[📌](#) **Поділитися**

[🐦](#) **Твітнути**

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ



Водолям — відверті розмови, Козерогам — шанс на примирення: гороскоп на 14 червня



Можна не тримати в секреті: Ірина Білик отримала освідчення



Непереможного досі сина чемпіона світу відправив у глибокий нокаут колишній бойфренд Мадонни (фото, відео)



Обережні рішення та корисні спостереження: Східний гороскоп на 15 — 21 червня

Новини партнерів

Мапа сайту

Новини
Україна
Політика
Гроші
Події

Світ
Пряма лінія
Блоги
Спорт
Футбол

Культура
Шоу-бізнес
Фігурка дня
Суспільство
Стиль життя

Книга рецептів
Люди та звірі
Життєві історії
25 років потому

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття

Правила користування сайтом
fakty.ua

© 1997—2026 «**Факти та коментарі**®»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.

Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом **P** публікуються у якості інформаційно-комерційний характер.