

Efectos del etileno en tomate:

Aceleración del proceso de maduración

Ablandamiento. Pérdida de firmeza

Desarrollo más rápido de color

Incremento de porcentaje de los frutos afectados por pudriciones

Menor vida comercial

Extensión del tiempo de almacenamiento



La caja de tomates de la derecha fue mantenida durante 3 días en una habitación con una atmósfera que contenía 100 ppm de etileno. La caja de la izquierda fue mantenida en una atmósfera normal, sin etileno. [Figura tomada de [Rost, T. et al. \(1998\). Plant Biology. Wadsworth Publishing Company](#)].

Los tomates son sensibles al etileno presente en el ambiente y la exposición de los frutos Verde Maduro a este gas inicia su maduración (Trevor V. Suslow and Marita Cantwell - Department of Plant Sciences, University of California, Davis)

