

Viðauki 3 – Kjörgeymsluskilyrði fyrir grænmeti, ávexti og krydd

Töflurnar í þessum viðauka voru upphaflega unnar af Vali Norðra Gunnlaugssyni í verkefnavinnu hjá Matra á Iðntæknistofnun. Þær hafa verið yfirfarnar og eru byggðar á fjórum heimildum (Reid & Serek 1999; Mercantila Publishers 1989; Frugtrádet 1994; Postharvest Center, University of California). Sjá einnig Valur N. Gunnlaugsson og Ásbjörn Jónsson (2001). Athugið að kjörgeymsluskilyrði eru háð þroska og aðstæðum í geymslum. Því er ekki fullkomið samræmi milli heimilda varðandi kjörgeymsluskilyrði.

Viðaukatala 3-1 – Kjörgeymsluskilyrði: Hitastig og rakastig

Tegund	Enskt heiti	Latneskt heiti	Kjörgeymslu-hitastig	Lágmarks rakastig
Ananas	Pineapple	<i>Ananas comosus</i>	7-13°C	85%
Appelsína	Orange	<i>Citrus sinensis</i>	0-8°C	90%
Apríkósa	Apricot	<i>Prunus armeniasa</i>	10-12°C	90%
Banani	Banana	<i>Musa x paradisiace</i>	14-15°C	90%
Basilíka	Basilicum	<i>Ocimum basilicum</i>	10°C	90%
Blaðkál	Pak-soy	<i>Brassica chinensis</i>	0-4°C	90%
Blaðlaukur	Leeks	<i>Allum porrum</i>	0-2°C	95%
Blaðsalat			0-2°C	95%
Blómkál	Cauliflower	<i>Brassica oleracea var. Botrytis</i>	0-2°C	90%
Blöðrukál	Savoy cabbage	<i>Brassica oleracea var. Sabauda</i>	0-2°C	90%
Chilli	Chilli	<i>Capsicum annuum var. Longum</i>	8-12°C	90%
Daðla	Date	<i>Phoenix dactyfera</i>	0-2°C	90%
Dill	Dill	<i>Anethum graveolens</i>	0-2°C	95%
Eggaldin	Eggplant/aubergine	<i>Solanum melanogena</i>	8-10°C	90%
Eikarlauf		<i>Lactuca sativa var. Crispa</i>	0-2°C	95%
Engifer	Ginger	<i>Zingiber officinale</i>	13°C	65%
Epli	Apple	<i>Malus x domestica</i>	0-4°C	90%
Fenníka	Fennel	<i>Foeniculum vulgare</i>	0-2°C	90%
Ferskja	Peach	<i>Prunus persica</i>	0-2°C	90%
Fíkja	Fig	<i>Ficus carica</i>	0-4°C	85%
Garðablóðberg (timian)	Thyme	<i>Thimus vulgaris</i>	0°C	90%
Garðbaunir	Beans	<i>Phaseolus vulgaris</i>	4-8°C	90%
Granatepli	Pomegranate	<i>Punica granatum</i>	8-10°C	90%
Grasker	Pumkin	<i>Curbita maxima</i>	12-15°C	50%
Graslaukur	Chives	<i>Allum schoenoprasum</i>	0-1°C	95%
Greipaldin	Grapefruit	<i>Citrus paradisi</i>	10-15°C	85%
Grænkál	Kale	<i>Brassica oleracea var. Acephala</i>	0-2°C	95%
Gulrófa	Swede, rutabaga	<i>Brassica napus var. Napobrassica</i>	0-2°C	95%
Gulrót	Carrots	<i>Daucus carota</i>	0-2°C	95%
Gúrka	Cucumber	<i>Cucumis sativus</i>	12°C	95%
Hárabar	Rambutan	<i>Nepheleum lappaceum</i>	12-14°C	90%

Hestabaunir	Horse bean, faba	<i>Vicia faba</i>	0°C	90%
Tegund	Enskt heiti	Latneskt heiti	Kjörgeymslu- hitastig	Lágmarks rakastig
Hnúðkál	Kohlrabi	<i>Brassica oleracea var. Gongylodes</i>	0°C	98%
Hnúðsilla (sellerírót)	Celeriac	<i>Apium graveolens var. Rapaceum</i>	0°C	98%
Hreðka (radísa)	Radish	<i>Raphanus sativus</i>	0-2°C	95%
Hunangsmelóna	Honeydew melon	<i>Cucumis melo var. Melitensis</i>	8-10°C	90%
Hvítkál	White cabbage	<i>Brassica oleracea var. Alba</i>	0-2°C	90%
Hvítlaukur	Garlic	<i>Allum sativum</i>	0-6°C	65%
Höfuðsalat	Lettuce	<i>Lactuca sativa var. Capitata</i>	0-2°C	90%
Íssalat, jöklasalat	Iceberg	<i>Lactuca sativa var. Capitata</i>	0-2°C	90%
Jam	Yam	<i>Dioscorea ssp.</i>	15°C	70%
Jarðarber	Strawberries	<i>Fragaria ananassa</i>	2-8°C	90%
Jólasalat	Endive, chicory	<i>Cichorium intybus</i>	0-2°C	95%
Kakíaldin	Persimmon	<i>Diospyros kaki</i>	8-10°C	90%
Kantalúpmelóna	Cantaloupes	<i>Cucumis melo var. Cantalupa</i>	2-5°C	95%
Kantarella	Chanterelle	<i>Cantharellus sp.</i>	0-1°C	85%
Karsi	Cress	<i>Lepidium sativum</i>	0-2°C	95%
Kartafla	Potato	<i>Solanum tuberosum</i>	0-4°C	95%
Kirsuber	Cherries	<i>Prunus avium/P. Cerasus</i>	8-10°C	90%
Kínakál	Chinese cabbage	<i>Brassica pakinensis</i>	0-2°C	95%
Kíví	Kiwi	<i>Actinidia chinensis</i>	1-2°C	90%
Kúrbítur	Squash, zucchini	<i>Cucurbita pepo</i>	12-14°C	90%
Lárpera (avókadó)	Avocado	<i>Persea americana</i>	10-15°C	90%
Litkaaldin	Lychee	<i>Litchie chinensis</i>	4-8°C	90%
Lollo Rosso salat	Lollo Rosso		0-2°C	95%
Mandarína	Mandarins	<i>Citrus reticulata</i>	6-8°C	85%
Mangóávöxtur	Mango	<i>Mangifera indica</i>	8-15°C	90%
Laukur, matlaukur	Onion	<i>Allum cepa</i>	0-2°C	65%
Nektarína	Nectarine	<i>Prunus persica var. Nucipersica</i>	0-2°C	90%
Netmelóna		<i>Cucumis melo var. Reticulatus</i>	2-5°C	95%
Næpa	Turnip	<i>B. Rapa</i>	0-2°C	95%
Paprika	Sweet (bell) peppers	<i>Capsicum annuum</i>	7-12°C	90%
Passíualdin/ástríðuávöxtur	Passion fruit	<i>Passiflora edulis</i>	12-15°C	90%
Pera	Pear	<i>Pyrus communis</i>	1-2°C	95%
Piparrót	Horse radish	<i>Armoracia rusticana</i>	0°C	98%
Plóma	Plum	<i>Prunus domestica</i>	5-8°C	90%
Rabarbari	Rhubarb	<i>Rheum rhubarbarum</i>	4-6°C	90%
Rauðkál	Red cabbage	<i>Brassica oleracea var. Capitata f. Rubra</i>	0-2°C	95%
Rauðrófa	Beetroot	<i>Beta vulgaris</i>	2-4°C	90%
Rómverskt salat		<i>Lactuca sativa var. Longifolia</i>	0-2°C	95%
Rósakál	Brussels sprouts	<i>Brassica oleracea var. Gemmifera</i>	0-2°C	95%
Salatfífill	Endevie	<i>Cichrorium endivia</i>	0-2°C	95%
Salatlaukur	Spring onions	<i>Allum cepa</i>	0°C	95%
Salvía	Sage	<i>Salvia officinalis</i>	0°C	90%
Seljurót	Celeriac	<i>Apium graveolens</i>	0°C	98%
Síkoría (rauðsalat)	Witloof chicory	<i>Cichorium intybus</i>	0-2°C	95%
Sítróna	Lemon	<i>Citrus limon</i>	12-14°C	90%
Sjörnualdin	Carambola, starfruit	<i>Averrhoa carambola</i>	8-10°C	85%
Skalottlaukur	Shallots	<i>Allium cepa var. Ascalonicum</i>	0-2°C	65%
Spergilkál	Broccoli	<i>Brassica oleracea var. Italica</i>	0-2°C	95%

Spergill	Asparagus	<i>Asparagus officinalis</i>	7-10°C	95%
Tegund	Enskt heiti	Latneskt heiti	Kjörgeymslu- hitastig	Lágmarks rakastig
Spínat	Spinach	<i>Spinacia oleracea</i>	0-2°C	95%
Steinselja	Parsley	<i>Petroselinum crispum</i>	0-2°C	95%
Stilksilla (stilkselleri)	Celery stalks	<i>Apium graveolens var. Dulce</i>	0-2°C	95%
Súraldin (læm)	Lime	<i>Citrus aurantifolia</i>	10-12°C	90%
Svartrót	Salsify, vegetable oyster	<i>T. porrifolius</i>	0°C	95%
Sveppir	Mushrooms	<i>Agaricus campestris</i>	0-2°C	90%
Sykurertur	Mangetout	<i>Pisum sativum</i>	2-4°C	95%
Sykurmaís (maís)	Sweetcorn	<i>Zea mays</i>	0-2°C	90%
Sætkartöflur/Sætuhnúður	Sweet potato	<i>Ipomoea batatas</i>	4-6°C	85%
Toppkál	Early cabbage	<i>Brassica oleracea var. Capitata</i>	0-2°C	95%
Tómatur	Tomato	<i>Lycopersicum esculentum</i>	10-12°C	90%
Vatnsmelóna	Watermelon	<i>Citrullus lanatus</i>	8-10°C	90%
Vínber	Grapes	<i>Vitis vinifera</i>	0-2°C	90%
Vorsalat		<i>Valerianella locusta</i>	0-2°C	95%
Ætipistill	Globe artichoke	<i>Cynara scolymus</i>	6-8°C	90%

Viðaukatafla 3-2 – Geymsluþol, kælskemmdir og etýlen

Geymsluþol í þessari viðaukatöflu er miðað við kjörgeymsluskilyrði. Sjá viðaukatöflu 3-1.

Etýlen – Viðkvæmt: Táknað að viðkomandi tegund hætti til skemmast vegna etýlens í umhverfinu.

Etýlen – Framleiðsla: Táknað etýlenframleiðslu viðkomandi tegundar.

Úðist með vatni: Upplýsingar um það hvort úðun sé gagnleg til að varðveita gæði, sérstaklega í verslunum.

Tegund	Geymsluþol	Hætta á kælsk.	Etýlen		Úðist með vatni
			Viðkvæmt	Framleiðsla	
Ananas	2-4 vikur	8°C	Lítill	Meðal	Nei
Appelsína	nokkrar vikur	0°C	Lítill	Meðal	Örlítið
Apríkósa	1-3 vikur	8°C	Lítill	Mikil	Nei
Banani	1-4 vikur	12°C	Mikil	Mikil	Nei
Basilíka	7 dagar				
Blaðkál		(-1,5°C)	Mikil	Lítill	Já
Blaðlaukur	2 mánuðir	(-2°C)	Mikil	Lítill	Já
Blaðsalat		0°C	Mikil	Lítill	Já
Blómkál	3-4 vikur	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Blöðrukál		(-1,5°C)	Mikil	Lítill	Já
Chilli	2-3 vikur	5°C	Lítill	Lítill	Örlítið
Daðla	6-12 mánuðir		Lítill	Lítill	Nei
Dill	1-2 vikur	0°C	Mikil	Lítill	Já
Eggaldin	1-2 vikur	5°C	Mikil	Lítill	Já
Eikarlauf		0°C	Mikil	Lítill	Já
Engifer	6 mánuðir		Lítill	Lítill	
Epli		0°C	Meðal	Mjög mikil	Já
Fenníka	2-3 vikur	(-1°C)	Meðal	Lítill	Já
Ferskja	2-4 vikur	0°C	Meðal	Meðal	Nei
Fíkja	7-10 dagar	0°C	Lítill	Lítill	Nei
Garðablóðberg (timian)	2-3 vikur				
Garðbaunir	7-10 dagar	0°C	Meðal	Mikil	Já
Granatepli	2-3 mánuðir	5°C	Lítill	Meðal	Nei
Grasker	2-3 mánuðir		Meðal	Lítill	
Graslaukur	2-3 vikur	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Greipaldin	6-8 vikur	8°C	Lítill	Meðal	Nei
Grænkál		(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Gulrófa	4-6 mánuðir	(-1°C)	Lítill	Lítill	Já
Gulrót	6-8 mánuði	0°C	Mikil	Lítill	Nei
Gúrka	10-14 daga	11°C	Mikil	Lítill	Nei
Hárabær		10°C	Lítill	Meðal	Nei
Hestabaunir	1-2 vikur				
Hnúðkál	2-3 mánuðir		Lítill	Lítill	
Hnúðsilla (sellerírót)	6-8 mánuði		Lítill	Lítill	
Hreðka (radísa)	1-2 mánuðir	(-1°C)	Meðal	Lítill	Já
Hunangsmelóna	3-4 vikur	5°C	Lítill	Meðal	Nei
Hvítkál	5-6 mánuðir	(-1,5°C)	Mikil	Lítill	Já

Tegund	Geymsluþol	Hætta á kælisk.	Etýlen		Úðist með vatni
			Viðkvæmt	Framleiðsla	
Hvítlaukur	6-7 mánuðir	(-1°C)	Lítill	Lítill	Nei
Höfuðsalat	2-3 vikur	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Íssalat, jöklasalat		(-1,5°C)	Mikil	Lítill	Já
Jam	2-7 mánuðir		Lítill	Lítill	
Jarðarber	7-10 dagar	0°C	Meðal	Lítill	Nei
Jólasalat	2-4 vikur	0°C	Mikil	Lítill	Örlítið
Kakíaldin	1-3 mánuðir	8°C	Lítill	Lítill	Nei
Kantalúpmelóna	2-3 vikur		Meðal	Mikil	
Kantarella					
Karsi		(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Kartafla	5-10 mánuðir	4°C	Lítill	Lítill	Nei
Kirsuber	1-3 vikur	5°C	Lítill	Lítill	Já
Kínakál	2-3 mánuðir	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Kíví	3-5 mánuðir	0°C	Mikil	Meðal	Nei
Kúrbítur	1-2 vikur	11°C	Lítill	Lítill	Já
Lárpera (avókadó)	2-8 vikur	5°C	Mikil	Mikil	Nei
Litkaaldin		10°C	Lítill	Meðal	Nei
Lollo Rosso salat		0°C	Mikil	Lítill	Já
Mandarína	2-4 vikur	5°C	Lítill	Meðal	Örlítið
Mangóávöxtur		5°C	Meðal	Meðal	Nei
Laukur, matlaukur	1-8 mánuðir	1°C	Lítill	Lítill	Nei
Nektarína	1-2 vikur	0°C	Mikil	Mikil	Nei
Netmelóna	2-3 vikur		Meðal	Mikil	
Næpa	4-5 mánuðir		Lítill	Lítill	
Paprika	2-3 vikur	8°C	Lítill	Lítill	Nei
Passíualdin/ástríðuávöxtur	3-4 vikur	10°C	Meðal	Mjög mikil	Nei
Pera	(2-7 mánuðir)	0°C	Mikil	Mikil	Já
Piparrót	10-12 mánuðir		Lítill	Lítill	
Plóma	2-5 vikur	0°C	Meðal	Meðal	Nei
Rabarbari	2-4 vikur	0°C	Lítill	Lítill	Já
Rauðkál		(-1°C)	Meðal	Lítill	Já
Rauðrófa	4 mánuðir	0°C	Lítill	Lítill	Örlítið
Rómverskt salat		0°C	Mikil	Lítill	Já
Rósakál	3-5 vikur	0°C	Mikil	Lítill	Já
Salatffíll	2-4 vikur	0°C	Mikil	Lítill	Já
Salatlaukur	3 vikur		Mikil	Lítill	Já
Salvía	2-3 vikur				
Seljurót			Lítill	Lítill	
Síkoría (rauðsalat)	2-4 vikur	0°C	Mikil	Lítill	Já
Sítróna	1-6 mánuðir	10°C	Lítill	Meðal	Já
Sjörnualdin	3-4 vikur	5°C	Lítill	Meðal	Örlítið
Skalottlaukur			Lítill	Lítill	Nei
Spergilkál	10-14 dagar	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Spergill	2-3 vikur	5°C	Meðal	Lítill	Já
Spínat	10-14 dagar	0°C	Mikil	Lítill	Já
Steinselja	1-2 mánuðir	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Stilksilla (stilksellerí)	1-2 mánuðir	(-1°C)	Mikil	Lítill	Já
Súraldin (læm)	6-8 vikur	10°C	Meðal	Mikil	Nei
Svartrót	2-4 mánuðir		Lítill	Lítill	

Tegund	Geymslupól	Hætta á kælisk.	Etýlen		Úðist með vatni
			Viðkvæmt	Framleiðsla	
Sveppir	Nokkrir dagar	(-0,9°C)	Meðal	Lítið	Nei
Sykurertur		0°C	Meðal	Lítill	Já
Sykurmaís (maís)		0°C	Lítill	Lítill	Já
Sætkartöflur/Sætuhnúður		4°C	Lítill	Lítill	Nei
Toppkál	3-6 vikur	(-1,5°C)	Mikil	Lítill	Já
Tómatur	1-3 vikur	8°C	Meðal	Mikil	Nei
Vatnsmelóna	2-3 vikur	8°C	Lítill	Lítill	Nei
Vínber	2-8 vikur	0°C	Lítill	Lítill	Nei
Vorsalat		0°C	Mikil	Lítill	Já
Ætipistill	2-3 vikur	4°C	Lítill	Lítill	Nei

Heimildir:

Postharvest Center, University of California, n.d. Produce fact sheets. Retrieved 9.12.2022 from [Produce Facts Sheets | Postharvest Research and Extension Center \(ucdavis.edu\)](#)

Frugtrádet, 1994. Frug tog grönsaker. Handbok 2. Stockholm. Sverige.

Mercantila Publishers, 1989. Guide to food transport. Fruit and vegetables. USA. ISBN 87 89010 98 1.