

Softripe Avocado-Reifeanlage setzt neue Maßstäbe

Frigotec ► Anfang September wurden in Spalding, UK bei Worldwide Fruit Ltd (WWF) neue Softripe-Reifekammern speziell für Avocado-Reifung in Betrieb genommen. Worldwide Fruit als Spezialist für exotische Früchte erweitert damit seine Reifekapazität um fünf weitere große Reifekammern.

Die installierte Reifetechnik arbeitet nach dem Softripe-Reifeverfahren und soll neue Maßstäbe in der Avocado- und Fruchtreifung setzen. Damit geht die erste, speziell für Avocado-Reifung investierte Softripe-Anlage in Europa in Betrieb. „Die Vorteile bei diesem völlig neuen Reifensystem sind, speziell bei schwierig zu reifenden Früchten, so enorm, dass die Nachfrage und das Interesse am Fruchtmarkt danach stetig steigen. Worldwide Fruit ging in England vergangenes Jahr voran und bestellte nach der ersten Musterkammer und erfolgreicher Testung und Validierung weitere große Softripe-Reifekammer-Systeme“, erklärt Roland Wirth, Frigotec GmbH. „Die Anlage in England wurde zusammen mit unserem lokalen Partner JD-Cooling geliefert und installiert.“

Mit dieser neuen Reifeanlage werden zum ersten Mal größere Mengen Avocados in Softripe-Qualität auf den britischen LEH-Markt kommen. „Es wird spannend sein, zu beobachten, wie diese Avocado-Qualität vom LEH und vom Verbraucher angenommen wird“, führt Roland Wirth weiter aus. Neben der Frucht-Reifequalität sind auch die

Nahmen Anfang September die neuen Softripe-Reifekammern für Avocado-Reifung bei Worldwide Fruit Ltd (WWF) in Betrieb (v.l.): James Tumber, JD Cooling, Neal Collishaw, WWF und John Dye, JD-Cooling.

Die Reifung der Früchte erfolgt vollautomatisch und beträgt bei Avocados drei Tage plus x Stunden. Die genaue Reifedauer bestimmt die Frucht selbst über die intelligente Reife-Software.



Fotos: Frigotec

Prozessabläufe völlig anders als bei klassischen Reifensystemen. Die Reifung der Früchte erfolgt vollautomatisch und beträgt bei Avocados drei Tage plus x Stunden. Die genaue Reifedauer bestimmt die Frucht selbst über die intelligente Reife-Software. Auf eine anschließende Sortierung oder nachträgliche Coating-Verfahren könne verzichtet werden, da die Frucht aufgrund der stressfreien und biologisch optimalen Reifung sehr homogen, gesund und stabil ist, so Wirth.

Beitrag gegen Nahrungsmittelverluste

„Verbraucher müssen darüber aufgeklärt werden, dass Softripe-Früchte außen fest, aber innen verzehrbereit weich und aromatisch sind“, so Roland Wirth. „Unser Ziel und unsere Vision ist: Keine Frucht im Verkaufskorb soll übrigbleiben bzw. unverkäuflich werden.“ Dies wäre ein großer Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit und zur Reduzierung von Nahrungsmittelverlusten. Im zweiten und nächsten Schritt sollen in

dieser Reiferei neue Qualitäten auch bei Mangos und weiteren Früchten mit Softripe erzeugt werden. „Aktuell haben wir Aufträge für die Niederlande und die Schweiz im Haus und hoffen, dass auch im heimischen Markt das Potential dieser Innovation mehr und mehr erkannt wird“, resümiert Roland Wirth.

Neal Collishaw, Operations Director bei Worldwide Fruit Ltd, erklärt: „Unsere wichtigste strategische Ausrichtung ist, in allen unseren Prozessen Warenverluste zu vermeiden. Avocados sind bekanntlich ein schwieriges Produkt zum Reifen in traditionellen Reifekammern. Nach der Reifung hatten wir immer noch Schwankungen bei der Ware, die im Regal landet, was zur Unzufriedenheit bei Verbrauchern führte. Softripe stellt nun sicher, dass wir ein konstantes und hochwertigeres Produkt haben und ermöglicht uns, die sekundäre Sortierung in unseren Prozessen nicht mehr durchführen zu müssen. Zusammen mit der verkürzten Reifezeit ergeben sich klare Vorteile für Produzent, Vertrieb, Einzelhandel und Verbraucher.“ ●

