

Roland Wirth (Frigotec GmbH) zu den Vorteilen der Softripe®-Fruchtreifung

"Unser Anspruch ist es, die inneren Fruchtschäden in Richtung Null zu reduzieren"

Nach der silbernen Auszeichnung beim Innovation Award der Fruit Logistica 2019, kommt das neuartige Fruchtreifungssystem Softripe® inzwischen in zahlreichen europäischen Reifereien erfolgreich zum Einsatz. Im Vergleich zur klassischen Reifeausstattung führt die Technologie aus deutsch-brasilianischer Herstellung nachweisbar zu reduzierten Abschriften, längerer Haltbarkeit und – nicht zuletzt – besserer Qualität der Früchte im Regal, schildert Roland Wirth, Geschäftsführer bei Frigotec.



Roland Wirth (r) stand während des DOGKs zusammen mit seinen Kollegen für ein Gespräch zur Verfügung.

"Stressfreie" Früchte

Bei der altbewährten, konventionellen Reifungstechnologie, die in vielen Reifereien angewandt wird, gibt es ausschließlich feste Zeit-Reifeprogramme, weswegen manuelle Korrekturen oder Aussortierung vom Reifemeister notwendig sind. Wirth: „Nicht selten wird eine zu hohe Konzentration des natürlichen Reifegases Ethylen verwendet, weswegen die Früchte gestresst und geschwächt ins Regal gelangen. Man versucht dies mit alternativen Nachbehandlungsmethoden, wie etwa Coating, zu verbessern.“

Vollständige und sichere Kontrolle

„Unser Anspruch war es, neue Maßstäbe bei der Fruchtqualität zu setzen und die inneren Schäden auf 0 zu reduzieren“, erläutert Wirth den Grundgedanken hinter Softripe®. Die Fruchtreifung findet unter punktgenauer, CA-kontrollierter Atmosphäre statt. Somit bekommen die Früchte die notwendigen Bedingungen für einen optimalen, biologischen Reifungsprozess. „Durch Ethylen-Begasung zum richtigen Zeitpunkt und minimaler Konzentration in Abhängigkeit zu der Frucht wird eine vollständige und sichere Kontrolle zu jeder Zeit gewährleistet.“

Win-Win-Situation für gesamte Fruchtbranche

Für den Fruchthändler sei die Lösung innerhalb kurzer Zeit rentabel, da Reklamationen und Verluste reduziert und Sortierungsprozess eingespart werden. Zudem sei die Reifezeit kürzer und besser zu planen, weswegen man dem Abnehmer gegenüber eine erhöhte Flexibilität gewährleisten kann. „Am wichtigsten ist aber, dass dem Endverbraucher eine stabile, genussreife und haltbare Frucht zur Verfügung gestellt wird. Nicht nur können die Verkaufszahlen in der Kategorie Exoten gesteigert werden, sondern man leistet als Händler auch einen wertvollen und wichtigen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit: Eine Win-Win-Situation für die gesamte Fruchtbranche!“



Das Softripe®-Verfahren hat sich inzwischen bei zahlreichen innovativen Reifereien bewährt und führt zu ready-to-eat-Fruchterzeugnissen von einzigartiger Qualität. Die Früchte reifen im Gegensatz zu klassischen Technologien von innen nach außen: Somit bleibt die Schale der Fruchtextoten fest und stabil und das Fruchtfleisch wird weich und aromatisch. Wirth: „England ist aktuell Vorreiter bei der Fruchtreifung von Avocados. Weitere Projekte gibt es unter anderem in den Niederlanden und für die Schweiz. Mein Wunsch wäre jedoch, dass auch der deutsche Handel das Potenzial und die Vorteile dieser Innovation mehr erkennt und anwendet.“

Hier geht es zu unserer Fotoreportage des Events.

(<https://www.freshplaza.de/photos/album/9699/deutscher-obst-gemuese-kongress-2020/>)

Weitere Informationen:

Für weitere Informationen:

Roland Wirth



Frigotec GmbH

info@frigotec.de

www.softripe.com (<http://www.softripe.com/>)

www.frigotec.de (<http://www.frigotec.de>)

Erscheinungsdatum: Fr 25 Sep 2020

Author: [Hugo Huijbers](#)

© [FreshPlaza.de](#)

