

DAS OBST & GEMÜSE
GESCHMACKS-FESTIVAL 2021

FRUCHTHANDEL
SPECIAL

TASTE matters



**Alles, was Sie wissen müssen über guten Geschmack
und frische Produkte, die Verbraucher überzeugen.**

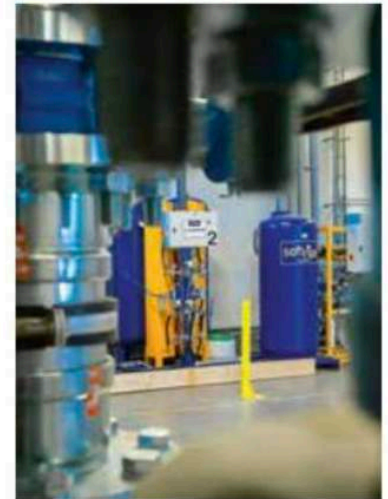
©venimo-Nr. 93028385 | @agsandrew-Nr. 247077209

FRUITNET

FRUITNET MEDIA INTERNATIONAL
DÜSSELDORF

Mehr Fruchtaroma und Fruchtqualität mit Softripe 2.0

Frigotec ► Seit der europäischen Markteinführung 2018 haben die ersten Softripe-Projekte ihre Bewährungsprobe im praktischen Reifebetrieb mit maximaler Belastung bestanden. Dies teilte der Landsberger Spezialist für Kühlung und Lagerung mit. Durch den Praxisbetrieb, Austausch mit Kunden und Algorithmus-Analysen hätten die Erfinder das Softripe-System verbessern können.



Bei Neuanlagen, die in Betrieb gehen, sei von Softripe 2.0 die Rede. „Wir konnten die Anlagentechnik und den sehr komplexen Algorithmus deutlich verbessern. Bestandsanlagen können auch upgegradet werden. Dabei steigert sich die Fruchtqualität auf ein noch höheres und konstantes Level“, berichtete Frigotec-Geschäftsführer Roland Wirth. Der technologische Ansatz, unter Berücksichtigung der Fruchtatmung die Frucht stressfrei durch ihre optimale biologische Reifung zu führen, erweise sich als ein funktionierender und zukunftsweisender Weg. „Die Früchte reifen von innen nach außen. Deshalb ist die Fruchtschale noch fest, das Fruchtfleisch aber gleichzeitig ready-to-eat weich“, führte Roland Wirth weiter aus. „Das Reifeergebnis ist wie am

Baum oder an der Pflanze, Inhalts- und Aromastoffe werden maximal ausgebildet und die Haltbarkeit und Stabilität der Frucht wird deutlich verbessert. Bei Avocados bspw. begeistert immer wieder die Fruchtgesundheit, wenn ready-to-eat-Früchte nach einer Woche Lagerung bei Zimmertemperatur im Schalenbereich festbleiben und keine inneren Schadensbilder zeigen.“

Verbesserter Fruchtgeschmack im Fokus

Dies dürfte gerade für Nachhaltigkeitsverbesserungen in der Fruchtbranche von großem Interesse sein, da keine Nachreifebehandlungen wie Coating notwendig seien. Dazu erklärt Roland Wirth: „Im Gegensatz zu Coating-Verfahren verbes-

sert Softripe nicht nur die äußere Haltbarkeit der Frucht, sondern hält sie auch im Inneren gesund.“

Punktgenaue Einstellung des Reifegrads

Je nach Vermarktungssituation der Früchte könne der Reifegrad punktgenau eingestellt und ein homogenes Ergebnis in der Reifekammer erzielt werden. „Wäre in Zukunft diese Reifequalität im Lebensmitteleinzelhandel gekennzeichnet, würde sich das Durchtesten bzw. Drücken an der Frucht im Avocado-Verkaufskorb erübrigen, Abschriften gegen Null gehen und der Verbraucher vor Warenverlusten geschützt werden“, betonte Wirth. Ein zusätzlicher Anspruch der Softripe-Technologie sei auch, den Fruchtgeschmack zu ver-

Der Reifegrad lässt sich bei den Softripe-Anlagen punktgenau einstellen.



*... mehr Haltbarkeit, ... mehr Nachhaltigkeit,
... mehr Aroma, ... mehr Nachfrage, ... weniger Food-Waste*

bessern, indem sich Aromen in der Frucht maximal ausbilden und durch die kontrollierte Reifung negative Fermentationsprozesse (bittere Noten) in der Frucht vermieden werden könnten. Neben den Hauptfrüchten Banane, Avocado und Mango eignet sich das Softripe-Verfahren auch für weitere Früchte. So wurden die ersten Reifungen von Nektarien aus Südafrika erfolgreich durchgeführt.

Am Anfang einer positiven Entwicklung

„Die Früchte entwickelten 30 % bis 40 % höhere Brix-Werte und schmeckten wie Früchte auf einem italienischen Frische-Markt“, berichtet Roland Wirth. „Wir sehen uns noch am Anfang einer positiven Entwicklung und haben mit der aktuellen Zulassung und Eintragung des Europäischen Patentes die Bestätigung der Innovation und Neuheit bekommen.“ Da alle Firmen



Die Fruchtqualität soll mit Softripe erhöht und konstant gehalten werden.

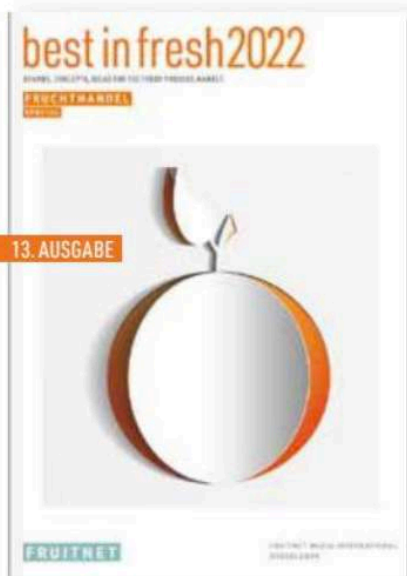
angehalten seien, Lösungen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und Reduzierung von Warenverlusten zu finden, werde es interessant sein zu

verfolgen, wie diese Reifetechnologie in den nächsten Jahren von der Fruchtbranche weiter angenommen werde. ●

best in fresh

...der Showroom für Marken, Konzepte und Ideen.

FRUCHTHANDEL
SPECIAL



MARKENPROFIL

Standardisiertes Layout (Logo, Text, Farbfotos, Kontaktdaten)

- 1 Sprache (wahlweise Deutsch oder Englisch):
1/1 Seite 2.050 € | 2/1 Seite 3.050 €
- 2-sprachig Deutsch und Englisch:
2 x 1/1 Seite 3.050 € | 2 x 2/1 Seite 4.070 €

INTERVIEW

Standardisiertes Interview mit 5 Fragen/Antworten, Abbildung der Person, Logo und Kontaktdaten

- 1 Sprache (wahlweise Deutsch oder Englisch): 1/1 Seite 2.050 €
- 2-sprachig (Deutsch und Englisch): 2 x 1/1 Seite 3.050 €

best in fresh wird der Ausgabe Nr. 47* des Fruchthandel Magazins beigelegt. best in fresh erscheint am 26.11.2021 | Anzeigenschluss ist am 26.10.2021

* Änderungen vorbehalten. Aktuelle Planung unter www.fruchthandel.de/magazin/themenplan

Sie haben Fragen? Tel. 49(0)211-99104-40 | Rückantwort per Mail an anzeigen@fruchthandel.de, per Fax an +49(0)211-663162 oder per Post an Fruitnet Media International, Postfach 10 55 51, 40046 Düsseldorf, Germany