

Erarbeitung der lebensmitteltechnischen Voraussetzungen insbesondere Ermittlung der messtechnisch erfassbarer Parameter von Früchten zur sicheren Beschreibung des Fruchtreifeprozesses zur Steuerung von Reifekammern

Geplanter Zeitraum: 25.10.2019-03.03.2021

Im Rahmen der geplanten Anlagenentwicklung einer neuartigen intelligenten energieeffizienten Reifeanlage für Avocado, Mango u.a. vom Reifeverhalten sehr anspruchsvollen Früchten, die durch die FRIGOTEC GmbH geplant ist, müssen objektive messbare Kriterien zum Reifeverlauf gefunden werden.

Die steigenden Kundenforderungen und die angestrebte höhere Kundenzufriedenheit erfordert die Fruchtreife von zunehmend kleinen Losgrößen bei der Bereitstellung des Obstes in den Auslagen des Handels. Die Gefahr des Verderbens der Früchte ist bei subjektiven Reifesteuerungen sehr hoch und generell durch eine neuartige, intelligente Reifekammer mit messbaren Kriterien für die Regelung zu vermeiden. In Deutschland wird die Avocado-Sorte „Hass“ sehr häufig verkauft. Reifekriterien sind bei allen Sorten der Gehalt an Omega -3 – Fettsäure, das Enzym Lipase, Fettgehalt, Farbveränderungen, Fruchtfestigkeit u.a. In den Reifekammern beeinflusst der Reifeprozess der Früchte die Atmosphäre, die mit verschiedenen Methoden überwacht werden kann.

Ausgehend von vielfältigen gesetzlichen Regelungen und Verordnungen sind durch die ÖHMI Analytik GmbH gemeinsam mit der FRIGOTEC GmbH Lösungen zu finden, geeignete Messsignale für die Beschreibung der Fruchtreife zu identifizieren und einer kontinuierlichen Auswertung zugänglich zu machen.

Diese Arbeiten der ÖHMI Analytik GmbH bilden die Grundlage für die anlagentechnische Umsetzung.



SACHSEN-ANHALT



EUROPÄISCHE UNION

EFRE

Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung