



2019 gewann Frigotec für die Softripe®-Technologie die Auszeichnung „FRUIT LOGISTICA Silver Innovation Award 2019“.



## Softripe® stellt neue Avocado-Reife-Qualität vor

**Frigotec GmbH** ► Nach Einführung der Softripe®-Reifetechnologie für Bananen und dem Gewinn des FRUIT LOGISTICA Silver Innovation Award 2019 stellt Frigotec am diesjährigen Softripe®-Messestand schwerpunktmäßig eine neue Qualität mit von Softripe® gereiften Avocados zum Verkosten und Anfassen vor.



**A**uf der vergangenen FRUIT LOGISTICA präsentierte Frigotec der Fruchtwelt Bananen, die mit der neuen Softripe®-Technologie gereift wurden und gewann dafür die Auszeichnung „FRUIT LOGISTICA Silver Innovation Award 2019“. In diesem Jahr erfolgte der nächste Entwicklungsschritt mit dem Auftrag zum Bau der ersten Softripe®-Reifekammern speziell für Avocado- und

Mango-Reifung in Brasilien und England. Die ersten Reifungen in Brasilien wurden vom Softripe®-Team begleitet und ausgewertet. Messungen und Untersuchungen haben ergeben, dass speziell bei Avocados eine sehr gleichmäßige und hohe Reifungsqualität erreicht wird. Jörg Einkel, der im Frigotec-Softripe®-Team vor Ort war, sagt: „Es war beeindruckend, diese Qualität zu sehen und zu ver-

kosten. Mit einfachen Kunststoff-Löf-feln konnte das Fruchtfleisch der Margarida-Avocados aus der Frucht gelöffelt werden, so weich, homogen und köstlich.“ Ende Oktober ging dann die erste Softripe®-Kammer für Hass-Avocados in England in Betrieb. Der auf Avocado spezialisierte Reifebetrieb verfolgte gespannt die ersten Hass-Avocado-Reifungen. Für den Kunden und den Betreiber war es ei-

ne Umstellung, die Avocado-Reifung vollautomatisch und ohne manuellen Eingriff und Kontrolle laufen zu lassen. „Die Reifung erfolgt in einer geschlossenen gasdichten Kammer, damit die Reifesteuerung mit der Frucht über deren Fruchtatmung ungestört ‚kommunizieren‘ kann“, erläutert Geschäftsführer Roland Wirth. „Deshalb ist ein Öffnen und Betreten der Kammer während der Grundreifung nicht erwünscht und auch nicht notwendig.“ Nach vier Tagen (mit verstärkter Heizungsleistung in drei Tagen) ist die Grundreifung beendet, die Kammer kann geöffnet und das Reifeergebnis begutachtet werden. „Von der ersten Reifung an war aufgrund der erzielten Ergebnisse allen Teilnehmern, Mitarbeitern und Verantwortlichen klar, dass hier eine neue Dimension bei Fruchtqualität und Gleichmäßigkeit in der Avocado-Reifung erreicht wurde“, sagte Roland Wirth weiter. Die Schale sei fest und stabil, das

Fruchtfleisch feucht, ölig und verzehrbereit weich. Der Geschmack sei angenehm süßlicher und nussiger. Das Shelf life verlängere sich aufgrund der stabilen Schale und stressfreien Reifung wesentlich. Ein Coating bzw. eine Nachreifebehandlung sei bei der Fruchtqualität, nach bisherigem Kenntnisstand, nicht erforderlich. In den vergangenen Wochen wurden von dem englischen Kunden ausführliche interne und externe Untersuchungen, Vergleiche und Auswertungen zwischen konventionell gereiften und Softripe® gereiften Avocados unter verschiedenen Praxisbedingungen vorgenommen. Informationen über die Ergebnisse und Resultate gibt es am Messestand von Softripe® in Halle 27/E11. „Statt vieler Worte möchten wir lieber der Fachwelt diese neue Avocado-Reife-Qualität live zum Anfassen und zum Probieren am Messestand präsentieren“, so Roland Wirth. „Gerade bei der sehr schwierigen zu rei-

**Softripe®-Reifekammern können als Multi-Funktionskammern ausgestattet werden, in denen verschiedene Früchte getrennt gereift werden können.**



fenden Avocado-Frucht zeigt sich besonders die technische Überlegenheit der Softripe®-Philosophie im Vergleich zur herkömmlichen Reifetechnik.“ Softripe®-Reifekammern können als Multi-Funktionskammer ausgestattet werden, in denen flexibel verschiedene Früchte wie Bananen, Avocados, Mangos, Kiwis, Tomaten und Kakis in idealer Weise getrennt gereift und bei Bedarf auch unter CA-Bedingungen kurzzeitig gelagert werden können. ●

Halle 27, Stand E-11

**THE SPOTLIGHT IS ON YOU**

**FRUIT LOGISTICA 2020**  
5|6|7 FEBRUAR BERLIN

**HIGHLIGHTS 2020**  
Neu: Halle 27 mit internationalen Branchengroßen  
Booming South-East Europe: Halle B  
Gewächshaustechnologie im Fokus: Halle 8.1

fruitlogistica.de  
#fruitlog2020

FRUIT LOGISTICA

FRUITNET

Messe Berlin

*World's best ripened Avocado?*

Try the new quality at: Hall 27/E11

**softripe®**  
quality  
Systempartner

SILVER  
FRUIT LOGISTICA  
**Innovation Award**  
2019

- ✓ Enhanced flavour
- ✓ Consistent ripening results
- ✓ Fully automatic
- ✓ Naturally extended shelf life without coatings
- ✓ Energy saving

Germany: +49-34602-3050 | Frigotec GmbH | www.softripe.com | info@frigotec.de