



# NEWS

FRUIT LOGISTICA

2020



## SOFTRIPE® SETZT QUALITÄTS STANDARD FÜR DIE REIFUNG VON AVOCADOS

Die Frigotec GmbH präsentiert Avocados auf der Fruit Logistica 2020, die mit der Technologie Softripe® (mit dem Innovation Award 2019 in Silber ausgezeichnet) gereift wurden, nach erfolgreichen Versuchen in Brasilien und England.

Studien aus den ersten Softripe®-Kammern, die speziell für die Reifung des beliebten, nährstoffreichen Superfood entwickelt wurden, haben ein gleichbleibend hohes Niveau an Früchten gezeigt und die Frigotec GmbH ist zuversichtlich, dass ein neuer Qualitätsstandard erreicht wurde. Die daraus resultierenden Avocados zeichnen sich durch eine feste und stabile Schale, feuchtes und fettiges Fleisch und süßen nussigen Geschmack aus.

Herr Jörg Eienkel, Geschäftsführer der Frigotec GmbH, sagte: "Es war beeindruckend, die Qualität von Softripe® Margarida Avocados zu sehen und zu schmecken. Das Fleisch ist so weich, homogen und köstlich!"

Die positiven Ergebnisse von Softripe® Avocados werden durch ein drei- bis viertägiges stressfreies Verfahren erreicht, das natürliche Reifung imitiert, um Qualität, Geschmack zu verbessern und die Haltbarkeit zu verlängern.

"Die technische Überlegenheit von Softripe® gegenüber konventioneller Reifetechnik zeigt sich besonders bei Avocados, Früchten die traditionell schwer zu reifen sind", erklärt Roland Wirth, Geschäftsführer der Frigotec GmbH. "Die Softripe® Reifung findet in einer geschlossenen, gasdichten Kammer statt, wo sie mit der Frucht 'kommuniziert' wie in der Natur durch die Atmung. Das Steuerungssystem optimiert dann automatisch die Umgebung als Reaktion. Automatisierung bedeutet auch, dass eine Person während des Reifeprozesses nicht die Kammer beobachten oder betreten muss."

Softripe® ist ideal für die Reifung von Avocados, Bananen, Mangos, Kiwis, Tomaten und Persimmons geeignet. Softripe® Avocados, Details der Studie und Testergebnisse, einschließlich Vergleiche mit konventionell gereiften Früchten werden auf dem Frigotec GmbH Softripe Stand ® in Halle 27/E11 präsentiert.