

AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie gerne darüber informieren, dass die AFC Risk & Crisis Consult GmbH seit dem 1. Januar 2023 die InQuality Germany GmbH als Tochterunternehmen zu 100 % übernommen und diese als AFC Quality & Lab vollumfänglich in das Beratungsteam und Knowledge-Center der AFC Consulting Group integriert hat. In unserem hauseigenen Labor werden ausgewählte Produkte nach sensorischen und technischen Parametern untersucht, um die Erfüllung von Verbrauchererwartungen zu prüfen und Kundenzufriedenheit sicherzustellen. Nicht zuletzt helfen unsere Untersuchungsergebnisse, mögliche Reklamationen zu verhindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Konkret bieten wir für Industrie und Handel im Lebensmittel- und FMCG-Sektor folgende Beratungs- und Serviceleistungen an:

- Qualitätsbewertungen aus Verbrauchersicht und sensorische Überprüfung
- Vergleichsanalysen zum Benchmarking sowie bei Markteinführungen
- Mysteryshopping und Shelf Life Test am Point of Sale

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



TOP NEWS

Erdbeeren

Auch wenn die Saison der regionalen Erdbeeren etwas später startete als in den Vorjahren – nun ist sie in vollem Gange. In den neusten Lab-News rund um die Erdbeere werden dazu passend aktuelle Meldungen aus den Medien, unterschiedliche Laboranalysen zu den Eigenschaften verschiedener Erdbeeren sowie Hintergrundinformationen zur korrekten Lagerung und Verpackung für die Erhaltung der Produktqualität betrachtet.



NEWS

1. Nach Angaben von Öko-Test sind viele [Erdbeeren mit Pestiziden](#) belastet. Die Verbrauchertester raten besser auf heimische Erdbeeren zu warten und Früherdbeeren nur ausnahmsweise zu genießen.
2. Aldi setzt während der Erdbeersaison wegen kürzerer Transportwege auf [heimische Produkte](#). Diese Maßnahme soll außerdem die heimischen Produzenten stärken.
3. Eine neue Studie von Oxfam zeigt die schwierige Situation von [Erntehelfern](#) auf Spargel- und Erdbeerhöfen. Häufig erhalten Saisonkräfte eine schwer zu durchschauende Kombination aus Stunden- und Akkordlöhnen und es gibt Probleme bei der Erfassung der Arbeitszeit.



Unter dem Mikroskop



Erdbeeren haben den besten Geschmack, wenn Zucker und Säure in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. Jede Erdbeere hat einen anderen Zucker- bzw. Säuregehalt. Faktoren dafür sind mitunter generelle Sortenunterschiede, aber auch die Position am Strauch und der Einfall der Sonne.

Die Bestimmung der Werte erfolgt im Labor mit Hilfe eines Refraktometers und eines Titrators. Das Refraktometer misst den Gehalt an Zuckermolekülen im Fruchtsaft mittels Lichtbrechung und gibt diesen in °Brix an. Der Titrator ermittelt den Säuregehalt des Fruchtsaftes mit Hilfe einer Lauge und der Messung des pH-Wertes.

Gut zu wissen



Die Erdbeere belegt, gleich nach dem Apfel, den zweiten Platz der beliebtesten heimischen Saisonfrüchte in Deutschland. Das macht sich auch am Pro-Kopf-Verbrauch bemerkbar. Im Durchschnitt liegt dieser bei ganzen drei Kilogramm pro Jahr, wie das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz in NRW mitteilt.

Es gibt mehr als 600 verschiedene Erdbeersorten. Darunter sogar weiße Erdbeeren! Auch wenn es grundsätzlich vorgegeben ist, so erfährt der Verbraucher im Supermarkt bedauerlicherweise nur selten um welche Sorte es sich handelt, da die Produktkennzeichnungen

oftmals fehlen. Vergleiche von Ware aus Deutschland und Übersee zeigten deutlich, dass sich regionale Beeren durch bessere Qualität und intensiveren Geschmack auszeichnen. Die Ware vor/nach der deutschen Saison weist überwiegend einen faden Geschmack auf, meist infolge eines zu geringen Zucker- und Säuregehaltes. Auch die längeren Transportwege haben einen signifikanten Einfluss und führen zu deutlich mehr Druckstellen und daraus resultierendem Verderb der Ware.

Die Lagertemperatur ist wichtig. Store Checks und Shelf Life Untersuchungen zeigen recht eindeutig, dass die Haltbarkeit und die Aromaentwicklung am besten bei einer Kühlschranktemperatur von 7 bis 10 Grad ausgeprägt sind. Unter diesen Bedingungen ist die Ware ca. 1 – 2 Tage haltbar. Von der Ernte bis zum Verbraucher vergehen allerdings im Vorhinein auch schon einmal einige Tage. Zudem muss bei der Lagerung und der Warenpräsentation berücksichtigt werden, dass Erdbeeren nach der Ernte nicht mehr süßer werden.

Außerdem zeigt sich, dass unterschiedliche Verpackungsmaterialien einen direkten Einfluss auf die Haltbarkeit der Erdbeeren haben. Insbesondere Kunststoffverpackungen stehen auf dem Prüfstand sowohl aus ökologischen Gründen als auch hinsichtlich des Bindevermögens von Feuchtigkeit. Oftmals konnte bei Store Checks beobachtet werden, wie die Ware im Tagesverlauf „schwitzt“, so dass sich Kondens- bzw. Fruchtwasser in der Verpackung abgelagert. Für die Verbraucher ist dies ein Ärgernis, für den Handel eine zusätzliche hygienische Herausforderung. In der Regel wird deshalb Ware in Kartonverpackungen bevorzugt.

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB

EIN TOCHTERUNTERNEHMEN DER
AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Anselm Elles, Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

