

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

TOP NEWS

Tomaten

Sehr geehrte Damen und Herren,

ob groß oder klein, mit oder ohne Rispe, die Tomate ist ein vielseitiges Fruchtgemüse, das aus vielen Küchen der Welt heute nicht mehr wegzudenken ist. In den neuesten Lab-News rund um die Tomate berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen in unserem Labor durchgeführte Untersuchungen vor und informieren über alternative Verwendungsmöglichkeiten sowie die Lagerung und Verpackung von Tomaten.



NEWS

1. Eine spanische Kooperative hat die Lizenz für den Anbau der [teuersten Tomatensorte](#) der Welt erworben. Dadurch soll die japanische Sorte Amela bald auch in Europa erhältlich sein. Ein Kilo des teuren Gemüses kostet 50 Euro.
2. Das Magazin [Ökotest](#) untersuchte jüngst Dosentomaten verschiedener Hersteller. Dabei stellte sich heraus, dass die unbedenkliche Tagesdosis des Hormongiftes BPA bei allen Produkten überschritten

wurde.

3. Einer japanischen Studie zufolge kann durch den Verzehr von Tomaten der altersbedingte Muskelabbau verlangsamt werden. Bei regelmäßigem Tomatenkonsum bleibt die Muskelkraft laut den Ergebnissen stabil.



Unter dem Mikroskop



Die Qualität von Tomaten wird von verschiedenen Parametern bestimmt. Maßgeblich sind dabei das äußere Erscheinungsbild, der Zucker- und Säuregehalt sowie die Sensorik. Bei der Prüfung, inwiefern Tomaten die Erwartungen von Verbraucher:innen erfüllen, sind sowohl optische Faktoren wie die Unversehrtheit der Tomate oder das Auftreten von Druckstellen und Schimmel als auch der Geruch und Geschmack der Tomaten von besonderer Relevanz. Der Geschmack der roten Frucht wird insbesondere durch den Zucker- und Säuregehalt beeinflusst. Ist der pH-Wert, der mittels eines Titrators bestimmt werden kann, zu niedrig, ist dies ein Indiz dafür, dass die Frucht bei der Ernte noch nicht reif genug war. Das Refraktometer dient der Bestimmung des Zuckergehaltes und hierbei gilt: Je stärker das Licht gebrochen wird, desto höher ist der Zuckeranteil in der Flüssigkeit. Sowohl bei der Messung des Säure- als auch des Zuckergehalts

werden die Werte mehrerer Früchte in einem Durchschnittswert zusammengefasst. Unsere Ergebnisse zeigen, dass beide Parameter bei Strauchtomaten niedriger sind als bei Kirschtomaten. Da höhere Zucker- und Säuregehalte auf einen intensiveren Geschmack hindeuten, erfüllen besonders Kirschtomaten die Verbrauchererwartungen.

Gut zu wissen

Die Tomate liegt mit einer Jahresproduktion von 190 Millionen Tonnen auf Platz eins der weltweit angebaute Gemüsesorten. In Europa ist Italien der bedeutendste Tomatenproduzent, gefolgt von Spanien. Allein in der EU gibt es über 4.000 zugelassene Tomatensorten, wobei die klassischen Sorten „San Marzano“ und „Roma“ besonders verbreitet sind. Daneben gibt es eine Vielzahl roter, grüner, gelber und sogar schwarzer und weißer Sorten. 95 % des Gewichts einer Tomate besteht aus Wasser. Dadurch ist das Gemüse sehr kalorienarm. Tomaten sind wichtige Lieferanten der Vitamine A, B1, C und E und eine Quelle für Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Calcium. Die Tomate punktet jedoch nicht nur bei den „inneren Werten“, sie hat auch sonst einiges zu bieten: Die schwerste Tomate wog knapp 5,3 kg, die höchste Tomatenpflanze erreichte eine Höhe von 19,8 Metern, und die größte einzelne Tomatenpflanze brachte es auf eine Ernte von 32.000 Tomaten mit einem Gesamtgewicht von 522 kg.



Neben der Nutzung in der Küche gibt es auch etwas unkonventionellere Verwendungsmöglichkeiten für die Tomate. So dienen Tomatenpflanzen auf dem Balkon als Insektenschutz, denn die Pflanze vertreibt mit ihrem starken Geruch Mücken und Co. Außerdem kann ein Sud aus Tomatengrün gegen Schädlinge bei anderen Gemüsesorten eingesetzt werden.

Lagerung und Verpackung

Tomaten sollten bei einer Temperatur von zwölf bis sechzehn Grad aufbewahrt werden. Auf eine Lagerung im Kühlschrank sollte verzichtet werden, weil auf diese Weise das Aroma verloren geht. Idealerweise werden Tomaten nach dem Einkauf sofort aus der Verpackung genommen, in eine mit einem Tuch ausgelegte Schale gelegt und innerhalb von einer Woche verzehrt. Werden Tomaten zusammen mit anderem Obst und Gemüse aufbewahrt, so kann dies deren Reifung beschleunigen. Dafür verantwortlich ist das Gas Ethylen.

Wer wir sind



Die AFC Risk & Crisis Consult GmbH hat 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.

Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand

spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Ihr Team der AFC Quality & Lab

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

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)