



LAB-NEWS

Erfassen. Prüfen. Empfehlen.



TOP NEWS

Blaubeeren

Sehr geehrte Damen und Herren,

sie hat viele Namen, ist aber besonders unter zwei Bezeichnungen geläufig: die Blau- bzw. Heidelbeere. Die kleinen blauen bis dunkel-violetten Beeren versüßen aktuell den Sommer und das auch bei wenig sommerlichen Temperaturen. In den neuesten Lab-News rund um die Blaubeere berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor und dem Probierhaus vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.



NEWS

1. Steigende Nachfrage: Die Beliebtheit der Heidelbeere im Handel hat sich in den letzten acht Jahren vervierfacht.
2. Rekord gebrochen: Die schwerste Heidelbeere der Welt wurde letzten November in Australien geerntet.
3. Vershifft in alle Welt: Peru ist der größte Exporteur von Blaubeeren.



Unter dem Mikroskop



In unserem Labor werden die sensiblen Beeren nach technischen und sensorischen Parametern genau unter die Lupe genommen. Nach der Messung des Füllgewichts werden die Beeren sortiert und die Anteile an weichen, roten und verdorbenen Früchten bestimmt. Im Gesamtüberblick wird die Ausprägung der Wachsschicht bewertet und optische Mängel wie Narben oder Blütenrückstände notiert. Zudem findet eine Messung der Festigkeit und des Durchmessers bei einer je definierten Anzahl zufällig ausgewählter Beeren statt. Außerdem werden die Beeren püriert, um die Zucker- und Säuregehalte messen zu können, aus denen für den Bericht schließlich noch das für den Geschmack relevante Zucker-Säure-Verhältnis berechnet wird. Abschließend werden der Geschmack und das Mundgefühl von sensorisch geschultem Personal bewertet.

Verbraucher:innen im Fokus

Viele Blaubeerproduzent:innen stehen vor der Herausforderung, neue Sorten zu entwickeln, die sowohl den wechselnden Wetterbedingungen trotzen als auch den hohen Erwartungen der Verbraucher:innen gerecht werden.

Um neue Blaubeersorten zu entwickeln, die robust gegenüber klimatischen Veränderungen sind und gleichzeitig hervorragende sensorische Eigenschaften bieten, sind Versuchsprojekte erforderlich. Die neuen Sorten müssen nicht nur hitze- und frostresistent sein, sondern auch lange lagerfähig, um den Transport zu den Märkten weltweit unbeschadet zu überstehen.



Um sicherzustellen, dass diese neuen Blaubeersorten den Geschmack der Verbraucher:innen treffen, führen Produzent:innen in Zusammenarbeit mit Normec gezielte Produkttests durch ein Verbraucherpanel durch. Die Bewertung umfasst den Geschmack, die Textur, das Erscheinungsbild

und die allgemeine Zufriedenheit mit dem Produkt.

Die Ergebnisse dieser Befragungen sind von hohem Wert für die Zuchtunternehmen. Sie liefern wichtige Hinweise darauf, welche Eigenschaften besonders geschätzt werden und welche Sorten möglicherweise weiter optimiert werden müssen. Durch diese frühzeitige Einbeziehung der Verbrauchermeinung können die Produzent:innen sicherstellen, dass die neuen Blaubeersorten nicht nur den Herausforderungen des Anbaus gewachsen sind, sondern auch die hohen Erwartungen der Verbraucher:innen erfüllen.

Gut zu wissen



Die Bezeichnungen der Beeren variieren regional sehr stark. Dabei sind die Begriffe Heidel- und Blaubeere hierzulande wohl am weitesten verbreitet. Mancherorts wird sie aber auch Besinge oder Basing, Mollbeere, Bickbeere, Staulbeere, Zeckbeere oder Moosbeere genannt. Außerdem ist die Frucht als Schwarzbeere, Druidenbeere, Waldbeere, Waldblaubeere und als Waldheidelbeere bekannt. Auch in anderen Sprachen kann man sich nicht auf einen Namen einigen. Im Englischen wird sie beispielsweise als Bilberry, Blueberry, Whinberry oder als Whortleberry bezeichnet.

Egal wie man sie nennt: die Beeren sind ein wahres Superfood. Sie stecken voller Vitamine und Antioxidantien und gelten deshalb als entzündungshemmend und stärkend für das Immunsystem.

Allerdings gibt es einen Unterschied zwischen Wild- bzw. Waldheidelbeeren, die in Heide- und Moorlandschaften wachsen, und Kulturheidelbeeren, zu denen in den meisten Fällen die Beeren gehören, die man im Supermarkt kaufen kann. Während bei Kulturheidelbeeren nur die Schale dunkel ist und das Innere der Beeren aus einem hellen Fruchtfleisch besteht, weist bei Wildheidelbeeren auch das Fruchtfleisch eine intensive Färbung auf. Zudem sind wilde Heidelbeeren etwas kleiner und enthalten noch mehr gesundheitsfördernde Nährstoffe als Kulturheidelbeeren. Letztere entstand vor über 100 Jahren in Nordamerika. Bis heute sind mehr als 100 verschiedene Sorten der ertragreichen Stauden auf der ganzen Welt verbreitet.

Heidelbeeren sind sehr druckempfindlich, weswegen der Transport möglichst vorsichtig durchgeführt werden sollte. Am besten schmecken die Beeren frisch und ungekühlt, allerdings halten sie sich auf diese Weise nicht besonders lange. Im Kühlschrank können sie gut eine Woche aufbewahrt werden, allerdings ist mit einem Verlust an Geschmack zu rechnen. Um schnelle Schimmelbildung zu vermeiden, sollten bereits matschige Beeren vor der Lagerung unbedingt aussortiert werden, da diese anfälliger für Schimmelpilzbefall sind.

Wer wir sind

Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. 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 Verzehrttests 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 GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

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

Impressum | Datenschutz