

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

TOP NEWS

Rote Bete

Sehr geehrte Damen und Herren,

sie ist vor allem durch ihre kräftige Farbe und ihren erdigen Geschmack bekannt: Rote Bete. Die roten Rüben enthalten viel Vitamin B und Eisen und sind daher ein wertvolles Gemüse für eine gesunde Ernährung. In den neuesten Lab-News rund um die Rote Bete berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor und dem Proberhaus vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Inhaltsstoffen und Lagerung.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



NEWS

1. Die Rote Bete ist das [Gemüse des Jahres 2023/2024](#): Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt wählte das gesunde Gemüse, um die Bekanntheit der Vielseitigkeit der Roten Bete zu erhöhen.
2. Wahres [Superfood](#): Rote Bete senkt den Blutdruck, verbessert unter anderem die Hirn- und Leberfunktion und ist gut für die Verdauung.
3. Hobbygärtner wird zum [Rekordhalter](#): Ein ehemaliger Busfahrer erntet im eigenen Garten eine mehr als 3 kg schwere Knolle.



Unter dem Mikroskop



Rote Bete gibt es sowohl frisch vom Feld als auch bereits geschält und vorgekocht, vakuumiert oder eingelegt im Glas. In unserem Labor untersuchen wir verschiedene Parameter, jeweils angepasst an den Verarbeitungsgrad. Unversehrt und gleichmäßig groß soll das Gemüse bei allen Varianten sein, zudem sind holzige oder trockene Stellen bei Rote Bete in jeder Form unerwünscht. Rohe Rüben werden nach der Prüfung der Gewichtsangaben auf Beschädigungen und anhaftende Erde sowie die Festigkeit und, falls vorhanden, den Zustand des Grüns untersucht. Im Inneren der Knollen wird die Maserung unter die Lupe genommen.

Bei der vorgekochten Variante muss die Vakuumverpackung intakt sein und es sollen sich keine Schalenrückstände am Produkt befinden. Zudem spielt der Gargrad bzw. die Festigkeit für Verbraucher:innen eine große Rolle, weshalb diese ebenfalls gemessen werden. Eingelegt im Glas lassen sich neben dem Abtropfgewicht auch der pH-Wert und der Säuregehalt des Suds bestimmen. Abschließend findet eine Bewertung des Geschmacks und der Textur durch sensorisch geschultes Personal statt.

Verbraucher:innen im Fokus

Stagnierende Absatzzahlen sind eine Problematik, die jeden Lebensmittelproduzenten ereilen kann. So wird Normec regelmäßig damit beauftragt die Ursache dafür zu finden, beispielsweise von Gemüseproduzenten für Rote-Bete-Kugeln im Glas. Bei den Untersuchungen wird eine Mischung aus Produkt- und Konzepttests durchgeführt, um herauszufinden, ob die Ursache für die stagnierenden Absatzzahlen im Konzept oder im Produkt selbst liegt. Im Rahmen der Untersuchung wird eine ausgewählte Gruppe von Verbrauchern befragt, die repräsentativ für die Supermarktbesucher in Deutschland steht.



Zu Beginn bewerten die Probanden das Design und den Fit der Rote-Bete-Kugeln. Anschließend wird die Kaufintention erfragt, um nach dem Verkosten die Erfüllung der Erwartungen zu messen. Diese Informationen geben Aufschluss über die Wiederkaufsrate und Hinweise darauf, ob Geschmack oder Konzept optimiert werden müssen. Im Anschluss wird das Produkt verkostet. Dabei werden alle sensorischen Attribute wie Optik, Größe, Geschmack, Säure, Würze usw. geprüft und damit eine umfassende Bewertung der Produktqualität gewährleistet. Die Testergebnisse bieten somit wertvolle Einblicke in die Akzeptanz und Verbesserungsmöglichkeiten für Konzept und Geschmack der Rote-Bete-Kugeln im Glas.

Gut zu wissen



Dass in Roter Bete viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe stecken, ist kein Geheimnis. Tatsächlich trifft das nicht nur auf die Knolle zu, auch die [Blätter](#) sind verzehrbar und enthalten ca. 200-mal mehr Vitamin A als die Rübe selbst. Sie können wie Mangold behandelt und roh als Salat oder gegart genossen werden.

Obwohl kochen und einlegen einen Teil der Vitamine zerstört, ist Rote Bete im [Glas](#) keineswegs ungesund. Erhitzen hat sogar Vorteile, denn so wird der Gehalt an Oxalsäure verringert, welche die Aufnahme von Calcium hemmt.

Zudem enthält rohe Rote Bete Nitrat, das sich bei ungünstiger Lagerung oder langen Transportwegen in [Nitrit](#) umwandeln kann und dann besonders für Säuglinge und Kinder gefährlich werden kann.

Abhängig vom [Erntezeitpunkt](#) hat Rote Bete einen unterschiedlichen Geschmack. Früh geerntete Knollen sind zarter als ältere und schmecken mild, leicht und süßlich – sie eignen sich besonders gut für einen frischen Salat. Etwas größere Knollen schmecken weniger ausgeprägt und eignen sich ideal fürs Einlegen. Ausgereifte Knollen schmecken erdig, süß und haben den typischen Rote-Bete-Geschmack.

Rote Bete ist aber nicht nur für ihren Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe bekannt, sondern natürlich auch für ihre kräftige Farbe. Der Saft Roter Bete oder auch ein pulveriges Konzentrat eignen sich zum chemiefreien Einfärben von beispielsweise [Textilien](#) oder [Eierschalen](#) zur Osterzeit sowie als [Lebensmittelfarbe](#) für Nudeln oder Teigwaren.

Wer Rote Bete zu Hause lange [lagern](#) möchte, hat mehrere Möglichkeiten: roh halten sich die Knollen am besten in einer mit Plastikfolie ausgelegten Kiste und mit feuchtem Sand bedeckt in einem kühlen Kellerraum, vorgegart kann Rote Bete auch zu Hause eingelegt und eingemacht oder ganz bequem luftdicht verpackt tiefgefroren werden.

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 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 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