

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

TOP NEWS

Mango

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Sommer rückt näher, aber tropische Früchte können uns bereits jetzt in Urlaubsstimmung versetzen. Sonnengelbes Fruchtfleisch mit herrlich süß-säuerlichem Geschmack versprechen Ready to Eat Mangos in Supermärkten das ganze Jahr über. In den neuesten Lab-News rund um die Mango 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. Wachsen Mangos bald vor der Haustür? In [Südtirol](#) boomt der Mangoanbau.
2. Schädlingsbefall auf den [Philippinen](#): Fliegen zerstören bis zu 80 % der Mangos.
3. Nach verzögerter Blütezeit freuen sich Mangoanbauer:innen in [Bangladesch](#) bei beständigem Wetter nun auf eine besonders gute Ernte.



Unter dem Mikroskop



In unserem Labor beginnt die Bewertung von Mangos mit der äußerlichen Begutachtung der Früchte. Dabei werden Krankheiten wie Anthraknose, Beschädigungen wie Druckstellen oder Risse und Verderbserscheinungen wie eine faltige Schale oder Stielendfäule aufgenommen. Da die Auszeichnung „Ready to eat“ den perfekten Reifegrad voraussetzt, wird als nächstes überprüft, ob das Obst diese Beschreibung tatsächlich erfüllt. Dies geschieht vorrangig über die Messung der Festigkeit unter der Schale und im Inneren der Mangos. Außerdem werden die Farbe und gegebenenfalls vorhandene Braunfärbungen dokumentiert. Auch die Zucker- und Säurewerte werden in unserem Labor gemessen und abschließend der Geschmack und die Konsistenz der Mangos von sensorisch geschultem Personal analysiert.

Verbraucher:innen im Fokus

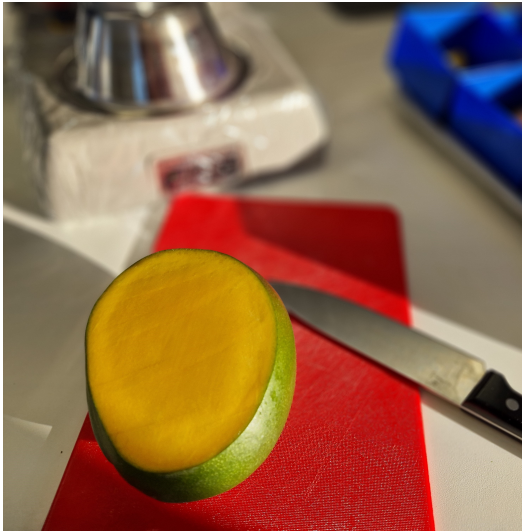
Viele Eishersteller, die unter anderem Mango-Eis für den Handel produzieren, stehen vor der Frage, für welchen Lieferanten mit welcher Mango sie sich entscheiden sollen. Häufig werden daher zunächst potenzielle Anbieter identifiziert und dann von jeder Sorte Prototypen hergestellt. Um nun eine Entscheidung zu treffen, welche Mango das beste sensorische Erlebnis mit sich bringt, wird die Sicht der Verbraucher:innen benötigt.

Dafür können Hersteller mit Normec eine Verbraucherbefragung durchführen, um die

produzierten Prototypen testen zu lassen. Die Bewertung durch ein ausgewähltes Panel umfasst nicht nur den Geschmack, sondern auch das Erscheinungsbild, die Textur und vor allem die Kaufabsicht der Verbraucher. Basierend auf diesen Ergebnissen kann der Eisproduzent letztendlich den richtigen



Gut zu wissen



Die Heimat der Mangos liegt in tropischen Regenwäldern, aber sie sind in weiten Teilen der Erde beliebt. Die Vorlieben der Konsument:innen sind dabei so unterschiedlich wie die Preise: Während Obst in [Japan](#) als Luxusartikel gilt und nur optisch makellose Früchte verkauft werden, deren Preis bei umgerechnet bis zu 223 Euro pro Frucht liegen kann, beläuft sich der Preis einer Kiste einer der beliebtesten Sorten in [Indien](#) auf bis zu 30 Euro. Die Sorte ist besonders saftig und aromatisch und für viele Einwohner:innen nicht erschwinglich, weshalb gerade am Anfang der Saison oft auf andere Sorten gesetzt wird. Wer perfekt reife Mangos kaufen möchte, sollte vor allem auf den [Geruch](#) achten. Bei reifen Früchten kann ein aromatischer Duft vernommen werden, während unreife Mangos geruchslos

sind. Auch ein leichter Drucktest kann helfen, dabei sollte aber darauf geachtet werden, dass man keine Stellen provoziert, die schnell matschig werden und verderben.

Sind die Mangos im Supermarkt noch zu hart, können sie zu Hause bei Zimmertemperatur gelagert werden und [reifen so nach](#). An einem warmen Ort, wie über der Heizung oder eingewickelt in Zeitungspapier sowie neben Ethylen-verströmenden Früchten wie Äpfeln, kann dieser Vorgang noch beschleunigt werden.

Die Verwendung der Mangokerne variiert stark. Bei einem Projekt der Parul Universität in Indien wurde Saft aus den Kernen der Alphonso-Mango extrahiert. Darin ist so viel [Vitamin B12](#) enthalten, dass der Verzehr des Saftes Vegetarier:innen empfohlen wird, um einem möglichen Mangel des Nährstoffes entgegenzuwirken. In China hingegen eroberte ein kurioser Trend das Internet: Hierbei werden Mangokerne zunächst vom Fruchtfleisch befreit, gereinigt und sorgfältig getrocknet. Anschließend werden sie mit Hilfe von Wackelaugen und Farbe zu flauschigen „[Haustieren](#)“ gestylt.

Ein besonders kuscheliges Exemplar ließe sich vermutlich aus dem Kern der [Rekord](#)-Mango aus Kolumbien basteln: stolze 4,25 kg brachte die Frucht auf die Waage.

SEIEN SIE TEIL DER NEUEN BVE/ AFC-STUDIE

"Risiko- und Krisenmanagement 2024"

Wo sehen Unternehmen der Lebensmittelbranche die größten Risiken? Welche Maßnahmen werden im Sinne des präventiven Risikomanagements bereits ergriffen? Wie haben sich die Unternehmen auf neue Gesetze (LkSG, EUDR, CSRD), aktuelle geopolitische Konflikte oder auf einen Hackerangriff vorbereitet?

Die AFC Risk & Crisis Consult GmbH (AFC) will es gemeinsam mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) wissen!

Nehmen Sie an der aktuellen Studie zum Krisenmanagement in der Lebensmittelbranche teil und beantworten Sie in nur wenigen Minuten die zwölf Fragen des [Online-Fragebogens](#). Die Ergebnisse der Umfrage werden im „[AFC-Krisen-Newsletter](#)“ veröffentlicht.

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

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

