

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Adventszeit ist voll von Düften und Aromen, die uns in weihnachtliche Stimmung versetzen – neben verschiedenen Gewürzen aus Weihnachtsgebäck und Glühwein gehören für viele Menschen auch Zitrusfrüchte dazu. Insbesondere Mandarinen sind in der kalten Jahreszeit ein beliebter und vitaminreicher Snack. In den neuesten Lab-News rund um die Mandarine berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



NEWS

1. Die Erntezahlen von Zitrusfrüchten in Spanien gehen zurück. Durch hohe Temperaturen und mangelnde Wasserverfügbarkeit wird in dieser Saison mit über 14 Prozent weniger Ertrag gerechnet als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre.
2. Als Allzweckreiniger oder als Pflege für Haut und Haare: Mandarinenschalen müssen nicht im Biomüll landen, stattdessen können sie vielseitig im Haushalt verwendet werden.
3. Auch wenn sie bei vielen Leuten wegen ihres mitunter leicht bitteren Geschmacks und des faserigen Mundgefühls unbeliebt ist: die weiße Haut der Mandarinen, auch Mesokarp genannt, steckt voller guter Inhaltsstoffe und bringt mehr Vor- als Nachteile, wenn sie mitgegessen wird.



Unter dem Mikroskop



Verbraucher:innen erwarten bei Mandarinen einen guten Geschmack mit einer ausgewogenen Zucker-Säure-Balance, ergänzt durch das „Easy Peeling“, das die Zitrusfrucht zum Liebling in den Wintermonaten macht. Im Rahmen unserer Qualitätsmessungen untersuchen wir, welche Sorten aus welchen Herkunftsländern zu welcher Jahreszeit am besten performen und inwieweit sich die Berücksichtigung der Erntekalender insbesondere bei Saisonstart und -ende auf die Beschaffung der Ware auswirkt. Bei der Untersuchung in unserem Labor wird zuerst die Optik der Mandarinen bewertet. Dabei wird ein besonderes Augenmerk auf eine einheitliche Größe und Farbe gelegt, die je nach Sorte variieren können. Qualitätsabweichungen wie grüne Flecken, Beschädigungen oder Verderb werden ebenfalls erfasst. Außerdem sollten die Früchte fest sein und keine Druckstellen aufweisen. Vor der Messung des Zucker- und

des Säuregehalts werden die Früchte ausgepresst und somit die Saftmenge bestimmt. Dabei wird zudem dokumentiert, wie viele Kerne enthalten sind, denn Verbraucher:innen erwarten möglichst kernlose Früchte. Abschließend geht es um Geschmack und Mundgefühl. Saftigkeit, Zucker-Säure-Verhältnis sowie die Festigkeit der Haut werden hierbei von sensorisch geschultem Personal bewertet.

Gut zu wissen

Der Begriff [Mandarine](#) bezeichnet eigentlich eher eine Gruppe von Untersorten, Kreuzungen und Hybriden der ursprünglich in China kultivierten Pflanze sowie deren Früchte. Am weitesten verbreitet und am beliebtesten sind Clementinen, eine Kreuzung aus Mandarinen und Bitterorangen. Sie sind etwas kleiner und saftiger als Mandarinen, lassen sich durch eine etwas dickere Schale besser schälen, besitzen weniger Kerne und weisen einen süßeren, aber auch etwas weniger aromatischen Geschmack auf. Wenn zum Anfang der Saison die erste europäische Ernte verfügbar ist, handelt es sich häufig um Satsuma. Die japanische Kreuzung aus Mandarine und Orange benötigt weniger Wärme im Anbau. Sie gelten als etwas weniger aromatisch als Clementinen.



In der Vorweihnachtszeit lassen sich viele Verbraucher:innen dazu verleiten, gleich eine größere Menge an Mandarinen zu kaufen. Damit möglichst keine Frucht vor dem Verzehr verdirbt, können einige Tipps helfen, die Qualität während der [Lagerung](#) aufrechtzuerhalten.

Mandarinen sollten kühl gelagert werden, um das Wachstum von Verderbniskeimen einzudämmen. Im Kühlschrank verlieren sie jedoch an Geschmack, sodass sich ein Vorratsschrank oder -keller besser eignet. Zudem sollte darauf geachtet werden, die Früchte nicht zu stapeln, da dies Druckstellen fördert und somit einen schnelleren Verderb begünstigt. Auch die Nähe von Ethylen-produzierendem Obst wie Äpfeln kann die Haltbarkeit von Zitrusfrüchten einschränken.

Auch bei optimaler Lagerung hält sich frisches Obst nicht ewig. Nach ein bis zwei Wochen wird sich die Schale vom Fruchtfleisch lösen, sodass das Obst austrocknen und an Geschmack verlieren kann. Also lieber schnell genug verzehren oder alternativ die übrigen Früchte verarbeiten. Eine selbstgemachte [Mandarinen-Marmelade](#) eignet sich dabei zudem noch gut als Weihnachtsgeschenk für Familie, Freunde, Nachbarn und Bekannte.

Veranstaltungshinweis

Von A wie Apfel bis Z wie Zwieback – Wir untersuchen nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Ob Store Check oder Analysen im Labor, Quality & Lab ist Ihr Partner, wenn es um Qualitätsmessungen geht.

Wir zeigen Ihnen - wer wir sind, wie wir arbeiten und was wir bieten.

Wir laden Sie herzlich ein, hinter die Kulissen der AFC Quality & Lab zu blicken.

Melden Sie sich [HIER](#) an, wir freuen uns auf Sie!

AFC

AFC Quality & Lab

Erfassen. Prüfen. Empfehlen.



TAG DER OFFENEN LABORTÜR

Wann: 11. Januar 2024, 10:00 - 12:30 Uhr
Wo: AFC Quality & Lab
Dottendorfer Str. 82, 53129 Bonn

Highlight des Tages

/ Laborinsights: Erst checken, dann schmecken -
schauen Sie hinter die Kulissen.

Keine Zeit? Kein Problem! Vereinbaren Sie Ihren individuellen Besuch bei uns vor Ort.

Wer wir sind



Die AFC Quality & Lab ist seit diesem Jahr als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult vollumfänglich in das Beratungsteam und Knowledge-Center der AFC Consulting Group AG 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.

Unser Team wünscht Ihnen und Ihren Familien fröhliche, besinnliche und genussreiche Feiertage sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr!

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](#)