

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

groß, orange, schaurig und lecker – der Herbst ist da und das bedeutet: Kürbiszeit! Ob als geschnittzte Gruselgesichter oder klassisch als Suppe, Quiche, aus dem Ofen oder als Dessert: Kürbisse erfreuen sich besonders heute großer Beliebtheit. In diesem Sinne: Happy Halloween!

**SAISON - SPEZIAL**

Kürbis

Die Qualität von Kürbissen hängt maßgeblich von Frische, Reifegrad und Unversehrtheit ab. Frischer Kürbis zeichnet sich durch eine stabile Struktur, eine gleichmäßige Farbe und ein aromatisches, saisonales Profil aus. Sie sollten prall, fest und frei von Beschädigungen sein. Auch das Vorhandensein und der Zustand des Stiels können einen Hinweis auf die Qualität im Inneren geben. Bei und nach der Ernte sollten Kürbisse umsichtig behandelt werden, um Beschädigungen und Druckstellen zu vermeiden. Während der Lagerung sind vor allem eine gemäßigte Feuchtigkeit, Schutz vor Austrocknung und eine stabile kühle Temperatur entscheidend, um einem Leiden von Aroma und Textur entgegenzuwirken.

In unserem Labor untersuchen wir frische Kürbisse auf die wichtigsten Qualitätsparameter:

1. Form, Größe und Gewicht
2. Farbe
3. Festigkeit
4. Anteile an Druckstellen, Beschädigungen und Verderb
5. Dicke des Fruchtfleischs und Zustand der Kerne

Sie benötigen Unterstützung bei der Qualitätsoptimierung Ihrer Produkte? Wir helfen Ihnen gerne!



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 24415
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](#)