

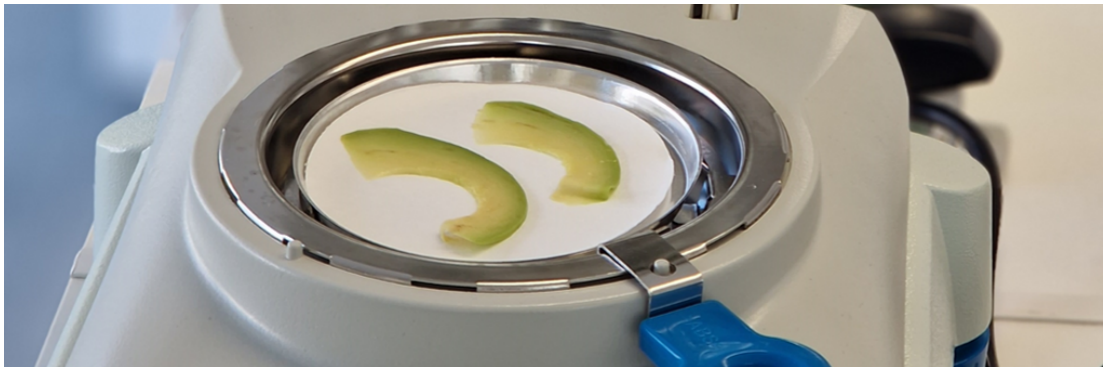
AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

TOP NEWS

Avocados

Sehr geehrte Damen und Herren,

Avocados sind in den letzten Jahren in Deutschland zu einem wahren Superfood gereift – nicht zuletzt aufgrund ihres Geschmacks und der enthaltenen Vitamine, Ballaststoffe und gesunden Fette. In unseren Lab-News rund um die Avocado betrachten wir aktuelle Meldungen aus den Medien, geben einen Überblick über unsere Expertise aus durchgeführten Laboranalysen zu den Eigenschaften der Avocados und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Reifegraden und Klimaauswirkungen. Ihr Team der AFC Quality & Lab



NEWS

1. In Südspanien ist der wasserintensive Avocado-Anbau bedroht. Durch anhaltende [Dürre](#) und hohe Temperaturen ist Wasser so knapp geworden, dass es in manchen Landesteilen bereits rationiert wird.
2. Durch das [Wachstum](#) der weltweiten Avocadoproduktion und des Handels werden Marktteilnehmer gezwungen nicht nur effizienter, sondern auch zunehmend nachhaltiger zu arbeiten.
3. Im Umfang einer Doktorarbeit an der australischen University of Queensland wurde das Genom der Hass-Avocado analysiert, um so die [perfekte Avocado](#) zu kreieren.



Unter dem Mikroskop

Für eine gute Geschmacksqualität ist der Trockenmassegehalt ein wichtiger Faktor. Sortenabhängig sollten hierfür bestimmte Mindestwerte erreicht werden. Um die Trockensubstanz zu messen, werden dünne Scheiben der Frucht erhitzt, sodass das enthaltene Wasser verdampft. Der Trockenmassegehalt verändert sich nach der Ernte stoffwechselbedingt nicht mehr, im Reifeprozess nach der Ernte finden jedoch biochemische Prozesse statt, die zu einer Abnahme der Festigkeit führen. Die Festigkeit kann folglich herangezogen werden, um den Reifegrad der Frucht zu bestimmen. Für die Festigkeitsmessung drückt ein Stempel in das Innere der Frucht und misst wie viel Kraft nötig ist, um bis zu einer definierten Tiefe in das Fruchtfleisch einzudringen. .



Gut zu wissen



Die Beliebtheit der Avocado wächst in Deutschland seit Jahren. Während im Jahr 2012 rund 29.000 t importiert wurden, lag der Wert im Jahr 2022 bei über 125.000 t. Von über 400 verschiedenen Avocadosorten werden in unseren Märkten hauptsächlich die Sorten „Fuerte“ und „Hass“ vertrieben. Die eine ist eher birnenförmig mit glatter dunkelgrüner Schale, die andere eiförmig mit rauer, fast schwarzer Schale.

Avocados werden in verschiedenen Reifegraden verkauft. Sie werden unreif geerntet, gekühlt transportiert und dann entweder direkt verkauft oder zunächst in Reifekammern gelagert. Sind sie als vorgereift gekennzeichnet, so sollen sie bei Raumtemperatur noch ungefähr drei bis fünf

Tage liegen, bevor sie verzehrfähig sind. Ready-to-eat Avocados sollen, wie der Name schon sagt, bereits zum Zeitpunkt des Einkaufs den perfekten Reifegrad aufweisen, um sofort oder spätestens am nächsten Tag gegessen werden zu können. Erfahrungsgemäß ist dies bei einem nicht unbeträchtlichen Anteil nicht so. Nicht wenige Früchte sind, trotz eines energieaufwendigen Reifeverfahrens, viel zu fest,

um direkt verarbeitet werden zu können.

Für den Anbau von Avocados ist beständig warmes Wetter notwendig, weshalb ein Großteil der in Deutschland angebotenen Avocados aus Südamerika stammt. Die Transportwege sind entsprechend lang. Zusätzlich benötigen die Bäume eine verhältnismäßig große Menge an Wasser, was die Avocado insgesamt zu einer vergleichsweise ressourcenintensiven Frucht macht. Hinzu kommt die Energie, die in Reifekammern aufgewendet werden muss, um das Produkt beschleunigt in einen verzehrfähigen Zustand zu versetzen. Um die Produktion möglichst nachhaltig zu gestalten, werden neben der Züchtung von Sorten, die weniger Wasser benötigen, bereits verschiedene Maßnahmen im Anbau umgesetzt. Dazu zählen das Auffangen und Nutzen von Regenwasser, gezielte Bewässerung einzelner Bäume und das Abdecken des Bodens mit Blättern und Zweigen, sodass weniger Wasser in der warmen Umgebungsluft verdampft.

Wer wir sind

Die AFC Risk & Crisis Consult GmbH hat seit dem 1. Januar 2023 die InQuality Germany GmbH als Tochterunternehmen zu 100 % übernommen und diese als AFC Quality & Lab vollumfänglich in das Beratungsteam und Knowledge-Center der AFC Consulting Group 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.



MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB

EIN TOCHTERUNTERNEHMEN DER
AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Anselm Elles, Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

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

Impressum | Datenschutz