

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

Kürbis

Sehr geehrte Damen und Herren,

er gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und wurde bereits vor 10.000 Jahren angebaut: *Cucurbita pepo*, besser bekannt als Gartenkürbis, ist ein nahrhafter Herbstklassiker und zählt zu den beliebtesten Fruchtgemüsen. In den neuesten Lab-News rund um den Kürbis berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.



1. Die diesjährige **Kürbisernte** fällt aufgrund der zunächst zu nassen und dann zu trockenen Witterung geringer aus als im Vorjahr. Durch den heißen Sommer haben viele Kürbisse **Brandflecken** und entsprechen nicht mehr den Erwartungen am PoS.

2. Am 8. Oktober 2023 fand in Ludwigsburg die **Europameisterschaft** im Kürbiswiegen statt. Der Siegerkürbis wiegt 1.041,5 kg, kommt aus Bayern und stellt einen neuen deutschen Rekord auf.

3. Auch in dieser Saison wird in den Medien vor **ungenießbaren** Zierkürbissorten gewarnt, die aufgrund giftiger Bitterstoffe schwere Vergiftungserscheinungen hervorrufen können. Experten raten Verbraucher:innen daher, Kürbisse im Zweifel im rohen Zustand zu probieren, um Bitterstoffe zu bemerken.



Unter dem Mikroskop



So groß wie die Vielfalt der Kürbisse in Farbe und Form, so unterschiedlich ist auch das angebotene Gewicht am PoS. Für eine Vergleichbarkeit messen wir in unserem Labor zunächst das Gewicht des Kürbisses, welches maßgeblich von der Sorte abhängt. Anschließend wird die Schale des Kürbisses visuell beurteilt, da die Unversehrtheit der Schale gewährleistet sein muss, um ein Eindringen von Keimen und damit einen vorzeitigen Verderb zu verhindern. Die Form des Fruchtgemüses, die Farbgebung der Schale sowie des Fruchtfleisches, die Dicke der Schale und das Verhältnis von Schale zu Fruchtfleisch sind untersuchte Qualitätsparameter, auf die Verbraucher:innen besonderen Wert legen. Außerhalb der Kürbissaison greifen Verbraucher:innen vermehrt zu Kürbiskonserven. Neben den deklarierten Angaben wie dem Abtropfgewicht, werden Größe und Gleichmäßigkeit der eingelegten Kürbiswürfel

gemessen sowie die Farbgebung beurteilt, die beim Einkauf eine wichtige Rolle spielen. Die Qualität und der Geschmack der eingelegten Produkte hängen zudem stark vom Säuregehalt ab, weshalb der pH-Wert mit einem pH-Meter gemessen wird.

Kürbisse stammen ursprünglich aus Mittel-/Südamerika und kamen mit der Entdeckung Amerikas und dem damit verbundenen Warenaustausch zwischen der Alten und der Neuen Welt nach Europa. Insgesamt sind heute über 800 Sorten bekannt. Davon sind nur 200 Sorten zum Verzehr geeignet, der Rest gilt als Zierkürbis. Die Frucht der Kürbispflanze entwickelt sich aus einer bestäubten Blüte, so dass der Kürbis botanisch gesehen zu den Obstgewächsen gehört. Da es sich jedoch um eine einjährige Pflanze handelt, die definitionsgemäß eine Gemüsepflanze ist, wird sie im Allgemeinen als Fruchtgemüse bezeichnet. Der bisher schwerste Kürbis der Welt wiegt 1.226 kg und stammt aus Italien.



Kürbisse bestehen zu 90 Prozent aus Wasser und sind daher kalorienarm, aber ballaststoffreich. Sie enthalten zudem Kalium, Magnesium, Kalzium und Eisen. Die kräftige orange Farbe verdankt der Kürbis dem sekundären Pflanzenstoff Betacarotin, das im Körper in Vitamin A umgewandelt wird. Reife Früchte lassen sich beim Einkauf durch das Vorhandensein eines verholzten Stiels identifizieren. Das Fehlen des Stiels kann auf einen möglichen Verderb der Früchte hinweisen, darüber hinaus trocknen solche Exemplare schneller aus. Kleine Exemplare weisen außerdem in der Regel weniger Fasern auf und haben einen intensiveren Geschmack als größere.

Bei der Lagerung sollte zwischen Winterkürbis und Sommerkürbis unterschieden werden. Letztere sind deutlich empfindlicher und sollten innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden. Eine Aufbewahrung im Kühlschrank ist empfehlenswert. Winterkürbisse können hingegen wesentlich länger gelagert werden. Um das Gemüse vor Fäulnis und Schimmelbefall zu schützen, sollte darauf geachtet werden, dass es bei voller Reife geerntet wird. Dann ist, je nach Sorte, eine Lagerung von bis zu einem Jahr möglich. Am besten eignet sich ein dunkler und kühler Raum mit wenig Luftfeuchtigkeit. Temperaturen unter zehn Grad sollten vermieden werden, da diese zu Fäulnis führen können.

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.

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

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](#)