



Pressemitteilung

Mehr Flexibilität durch das SmartFreshSM-Qualitätssystem

AgroFresh zieht positive Bilanz für Deutschland und Europa

Paris, Januar 2007 – Immer mehr europäische Produzenten nutzen die Vorteile des SmartFreshSM-Qualitätssystems bei der Lagerung von Obst und Gemüse. Wie der Hersteller AgroFresh im Vorfeld der Messe Fruit Logistica bekannt gab, stieg der europaweite Umsatz von SmartFreshSM im letzten Jahr um 62 Prozent.

Peter Vriends, General Manager Europa bei AgroFresh, überrascht das nicht: „Das SmartFreshSM-Qualitätssystem ist eine wichtige Innovation für die Obst- und Gemüsebranche, weil es den Reifeprozess während der Lagerung und des Transports unterbricht. Produzenten, Transporteure und Händler profitieren von SmartFreshSM durch größere Flexibilität bei Ernte, Lagerung und Verkauf von Obst und Gemüse. Die Verbraucher wiederum können sich über frische und knackige Produkte freuen.“

Das SmartFreshSM-Qualitätssystem hilft Lagerschäden zu verhindern

SmartFreshSM hat sich vor allem bei den beliebten Apfelsorten Gala und Golden Delicious bewährt: Diese Sorten sind besonders schwer zu lagern. Sie sind anfällig für Schalenbräune, werden schnell mehlig und verlieren durch Lagerung und Transport ihren ursprünglichen Geschmack. Vriends erklärt: „SmartFreshSM bietet den großen Vorteil, dass Lagerschäden entscheidend reduziert werden können. Durch die Anwendung von SmartFreshSM wird die Wirkung des natürlichen Reifehormons Ethylen der Äpfel gehemmt und die negativen Auswirkungen, die das Hormon auf die Qualität der Früchte hat, können effektiv reduziert werden. Unter professioneller Anleitung können somit Produzenten, Transporteure und Händler durch das SmartFreshSM-Qualitätssystem empfindliche Apfelsorten besser vor Schäden schützen. Die positive Wirkung von SmartFreshSM hält sogar an, wenn die Äpfel den Lagerraum verlassen. Die Äpfel bleiben während Lagerung, Transport und Verkauf saftig, knackig und frisch – so, wie es der Verbraucher am liebsten mag.“

SmartFreshSM hat in den letzten sechs Jahren gemeinsam mit Wissenschaftlern und Apfelproduzenten aus Apfelregionen in Frankreich, Italien, Österreich, den Benelux-Ländern, Südafrika und den USA umfangreiche



Studien durchgeführt. Diese Studien belegen die positive Wirkung von SmartFreshSM besonders bei empfindlichen Apfelsorten. Die jüngsten Studien in Frankreich mit Golden Delicious aus dem Erntejahr 2005 zeigen zum Beispiel, dass die SmartFreshSM-Äpfel nach Lagerung und Shelf-Life einen höheren Grad an Festigkeit (6,5 Kg/cm²) aufweisen als herkömmlich gelagerte Äpfel (5,5 Kg/cm²). Bei Gala-Äpfeln ist das Ergebnis noch beeindruckender: Ihre Festigkeit betrug noch 7,5 Kg/cm², während der Festigkeitsgrad bei Vergleichsfrüchten bei nur 4,4 Kg/cm² lag. Jonagold, eine der beliebtesten Apfelsorten in Deutschland, den Niederlanden und Belgien, gehört zu den empfindlichen Sorten, die schnell weich wird. Mit SmartFreshSM jedoch zeigten auch Jonagold-Äpfel eine verbesserte Festigkeit. Im Vergleich zu nicht behandelten Äpfeln, die eine Festigkeit von 5,7 Kg/cm² hatten, betrug die Festigkeit der SmartFreshSM behandelten Jona-Gold-Äpfel 6,8 Kg/cm². Mit dem SmartFreshSM-Qualitätssystem können Äpfel vier bis sechs Wochen verkauft werden, ohne, dass sie in einer gekühlten kontrollierten Atmosphäre gelagert werden müssen. (siehe Grafiken im Anhang)

Die Studien verdeutlichen: mit SmartFreshSM können Produzenten, Transporteure und Händler ihren Kunden eine verbesserte Qualität bieten, die durch Knackigkeit, Frische und Saftigkeit der Äpfel überzeugt. Eine kürzlich durchgeführte Verbraucherumfrage in Deutschland belegt, dass Verbraucher Äpfel aus dem SmartFreshSM-Qualitätssystem gegenüber anderen Äpfeln bevorzugen. Eine weitere Studie aus den Niederlanden zeigte außerdem, dass Verbraucher nicht nur die verbesserte Qualität wahrnehmen, sondern die Äpfel auch gezielt verstärkt nachfragen.

Hintergrund

AgroFresh Inc. hat das SmartFreshSM-Qualitätssystem Ende der 90er Jahre erworben und es seitdem weiterentwickelt. In enger Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen und Instituten weltweit fördert AgroFresh Inc. die Anwendung von SmartFreshSM zum Nutzen der Verbraucher. Das SmartFreshSM-Qualitätssystem ist in allen Ländern, in denen AgroFresh eine Zulassung beantragt hat, zugelassen und für den Gebrauch als unbedenklich akzeptiert worden. Aktuell handelt es sich um 27 Länder und umfasst auch eine Zulassung für die Europäische Union. Aufgrund der anhaltenden Nachfrage nach dem SmartFreshSM-Qualitätssystem wird AgroFresh auch in weiteren Ländern weltweit die Zulassung beantragen.

AgroFresh auf der Fruit Logistica 2007

AgroFresh präsentiert die SmartFreshSM-Technologie und die Ergebnisse des SmartFreshSM-Einsatzes nach der Erntesaison vom 8. bis 10. Februar 2007 auf der Fruit Logistica in Berlin (Messe Berlin, Halle 04.1, Stand D-04).



SmartFresh



###

Ihre Ansprechpartner:

Yvonne Harz-Pitre, AgroFresh Inc.

Tel.: 0033 140025302

Email: yharz-pitre@agrofresh.com

Tanja Schüle, Kohl PR & Partner

Tel.: 0049 30 226679- 0

Email: t.schuele@kohl-pr.de

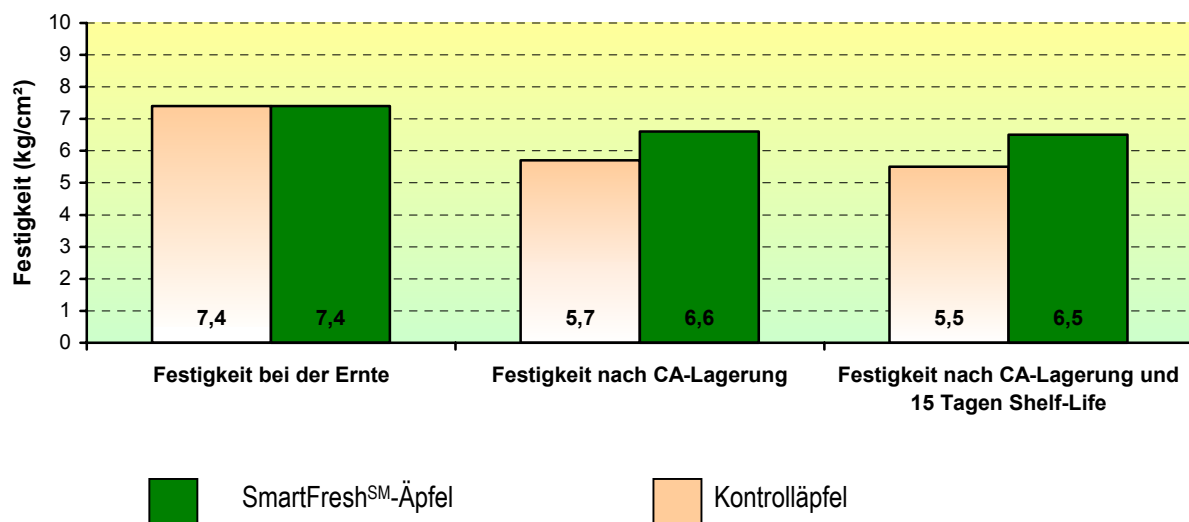


Die Wirkung des SmartFreshSM-Qualitätssystems auf die Festigkeit von Äpfeln der Sorten Golden Delicious, Jonagold und Gala

Golden Delicious

Testergebnisse zur Festigkeit von Golden Delicious nach der Lagerung im CA-Lager (Controlled Atmosphere) und 15 Tagen „Shelf-Life“.

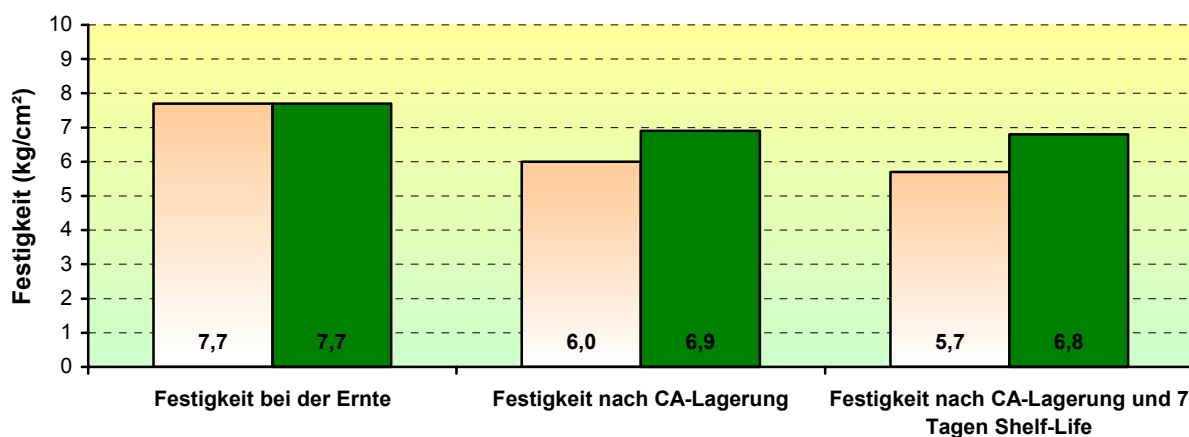
Frankreich 2006



Jonagold

Testergebnisse zur Festigkeit von Jonagold-Äpfeln nach der Lagerung im CA-Lager und 7 Tagen „Shelf-Life“.

Belgien 2006





SmartFresh



Gala

Testergebnisse zur Festigkeit von Gala-Äpfeln nach der Lagerung im CA-Lager und 20 Tagen „Shelf-Life“.

Frankreich 2006

