

## „Auf den Punkt gereift“

**Frigotec** ▶ „Diese Avocados sind auf den Punkt gereift, man kann die Schale ganz einfach abziehen“, lobte Jörg Eienkel, Geschäftsführer der Frigotec Kälte- und Verfahrenstechnik GmbH, die Früchte, die er u.a. auch auf der FRUIT LOGISTICA 2020 am Messestand des Unternehmens präsentierte. „Und unser Koch hatte keine Probleme zu zählen, wie viele der rund 1.000 Avocado, die er zubereitete, einen Schaden zeigten: gerade mal drei.“

Marlis Heinz



v.l.n.r. Jörg Eienkel, Geschäftsführer der Frigotec Kälte- und Verfahrenstechnik GmbH und seine technischen Partner Roland Wirth und Valdir De Bortoli mit Koch Rocco Röder.

Für den in Landsberg (Sachsen-Anhalt) ansässigen Anbieter von Kälte- und Verfahrenstechnik ist die Avocado jedoch nicht nur Ware, sondern ein Beispiel für die Reifetechnologie Softripe. Die erklärte der Geschäftsführer so: „Die Softripe Technologie ist eine neue, patentierte und bahnbrechende Reifetechnologie. Die Früchte bilden durch die optimale biologische Reifung mehr Aroma und haben nach der Reifung eine mindestens doppelt so lange Haltbarkeit wie konventionell gereifte Früchte. Gleichzeitig

ist das Reifeergebnis sehr gleichmäßig und homogen. Es muss nicht mehr sortiert werden. Die Verluste reduzieren sich über die gesamte Vermarktungsstrecke drastisch. Die Vision vom Softripe-Team ist es, diese Fruchtqualität in den Einzelhandel zu bekommen und dem Verbraucher einen positiven und sicheren Einkauf bei Früchten – wie zum Beispiel Avocados und Mangos – zu ermöglichen.“

### Die Früchte reifen ganz natürlich

Die Früchte kommen mit einem bestimmten, sogar unter dem Üblichen liegenden, Reifegrad in die Kammern. Diese Kammern werden absolut gasdicht verschlossen und anhand der Atmung der Früchte wird der Reifeprozess vollautomatisch gesteuert. Die Produkte reifen ganz natürlich von innen nach außen und das in kürzerer Zeit als bei klassischen Verfahren. Außer in der Bananenreife – hier gewann Softripe 2019 den FRUIT LOGISTICA Innovation Award Silber – und der Avocadoreifung, ist das Verfahren auch für andere Früchte wie Mango, Tomaten, Kiwi oder Kaki anwendbar. Als Spezialist für Kühlung und Lagerung von frischen Produkten plant, fertigt und installiert die Frigotec GmbH seit dem Jahr 1991 kältetechnische Anlagen in den unterschiedlichsten Ausführungen – von einfachen Standardkühlräumen bis hin zu Sonderanlagen im Megawattbereich. Zu den Kunden zählen dem Unternehmen zufolge Erzeugerbetriebe und Genossenschaften ebenso wie Großhandelsbetriebe und Handelskonzerne in Deutschland und im Ausland. „Um eine besonders hohe Zuverlässigkeit unserer Anlagen zu erreichen, planen wir sie grundsätzlich für jeden Kunden individuell. Dabei achten wir darauf, dass sie auch bei hoher Belastung zuverlässig ihre Aufgabe erfüllen – etwa bei Vollast im Hochsommer“, heißt es. ●