



# Die zuverlässige Alternative für die Reifungskontrolle

Sep 2016



# INHALT



## Kundenanforderungen

- Reifeprozess, Ethylen und 1-MCP
- Die FYSIUM<sup>®</sup>-Technologie
- Wirksamkeit
- Die Vorteile von FYSIUM<sup>®</sup>



# KUNDENANFORDERUNGEN FÜR ÄPFEL

- Lebensmittelgeschäfte
  - Lange Haltbarkeit
  - Frisches Aussehen
  - Hochwertige Früchte
- Verbraucher
  - Frisches Aussehen
  - Erwartete Konsistenz
  - Festigkeit und Geschmack



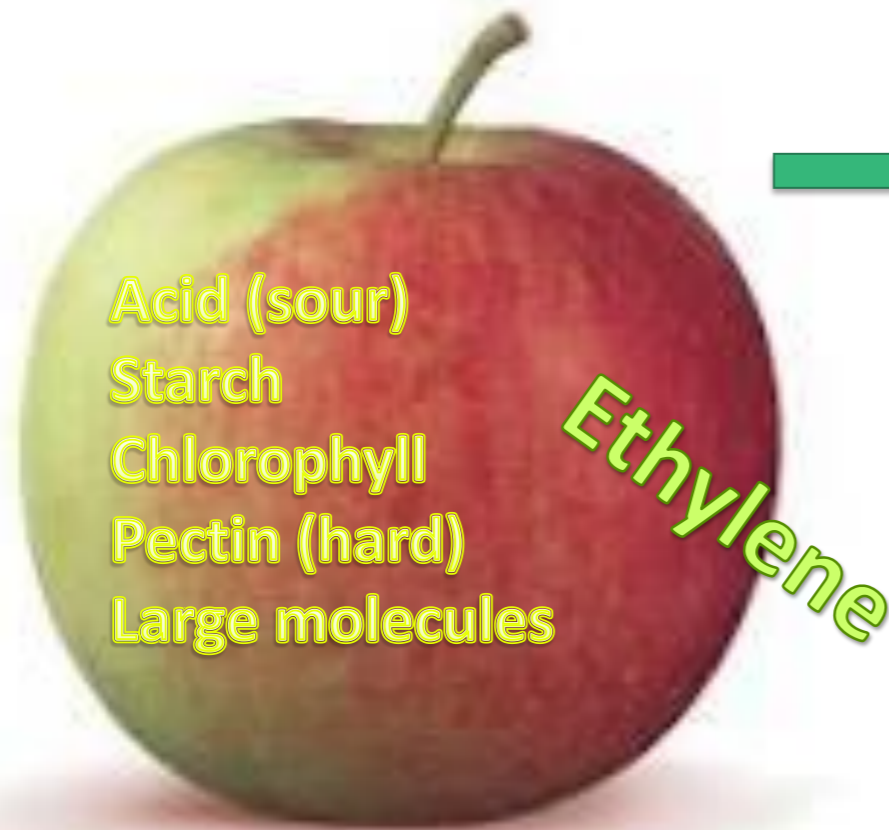
# INHALT

- Kundenanforderungen
- Reifeprozess, Ethylen und 1-MCP
- Die FYSIUM<sup>®</sup>-Technologie
- Wirksamkeit
- Die Vorteile von FYSIUM<sup>®</sup>



# REIFEPROZESS UND ETHYLEN

## Unreife Frucht



## Enzyme

Kinase  
Amylase  
Hydrolase  
Pektinase  
Hydrolase

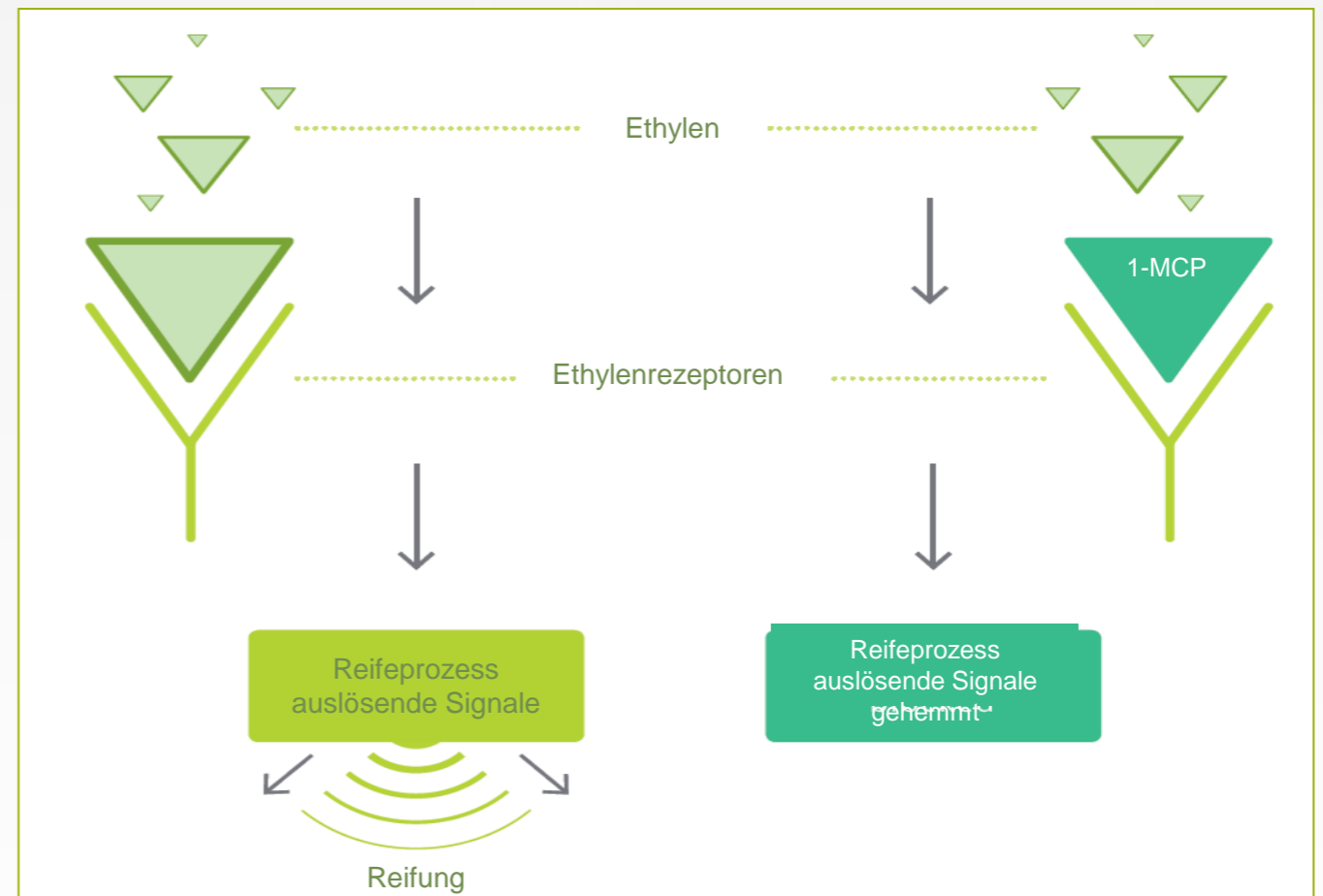


## Reife Frucht



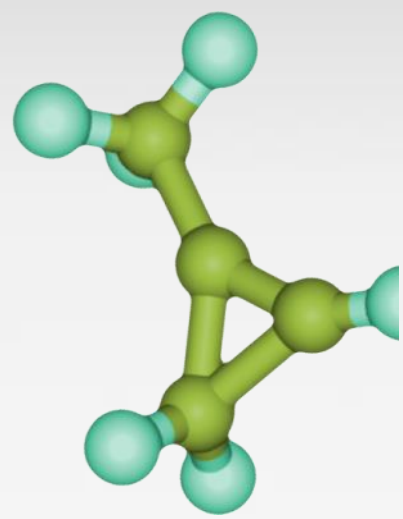
# DER AKTIVE INHALTSSTOFF 1-MCP

- 1-MCP hat **dieselbe Struktur** wie Ethylen
- 1-MCP ermöglicht eine **irreversible** Belegung derselben Rezeptoren
- Verhindert dadurch die Aufnahme von Ethylen
- Den Reifeprozess auslösende **Signale** werden gehemmt





# MERKMALE VON 1-MCP



- Wirkung bereits mit niedriger Menge möglich
  - Spitzentechnologie erforderlich
- Risiko einer Unter-/Überdosierung, wenn Frucht nicht den notwendigen Reifegrad besitzt
  - Präzision und Beachtung der Richtlinien erforderlich
- Komplexer Herstellungsprozess
  - Passende Technologie erforderlich
- Unstabil in konzentrierter Form
  - Herstellung am besten vor Ort



# VORTEILE VON 1-MCP: VERBRAUCHER

- **Festere** Frucht
- **Bevorzugte** Konsistenz
- **Saftige Frucht**
- **Weniger** Fettigkeit der Schale
- **Besseres** Säure-/Zuckerverhältnis





# VORTEILE VON 1-MCP: VERPACKUNGSUNTERNEHMEN

- **Verfügbarkeit** von hochwertigen Früchten in späteren Perioden der Saison
- **Flexibleres** Verkaufsfenster bei den behandelten Früchten
- Höhere Umsätze dank **gezielter** Verkäufe
- **Homogenere** Fruchtpartien mit niedrigeren Prozessverlusten



**TIME** IS ON MY SIDE

