

Qualitätsanspruch Obstannahme

Der nachfolgende Qualitätsanspruch ist an die Obstlieferanten (Gartenfreunde) gerichtet.

Bei unserer Qualitätsbeurteilung achten wir nicht unbedingt auf die "äußere Schönheit", wohl aber auf den inneren Wert der Rohware. Das heißt: Auf ihre Eignung zur Safterstellung. Als Fruchtsafthersteller sehen wir uns nicht in der Rolle eines Abfallverwerters.

Unreifes, krankes, mit Spritzmitteln behaftetes, überlagertes, verschmutztes oder beschädigtes Obst kommt für unsere Verarbeitung zu Fruchtsäften und Obstweinen nicht in Frage.

Wir wollen vollwertige Fertigerzeugnisse verkaufen und müssen hierfür vollwertige Rohware einkaufen. Qualität läßt sich in Fruchtsäfte und Obstweine nicht hineinproduzieren. Lediglich können wir die bereits in der Rohware vorhandenen Wertstoffe durch die Wahl geeigneter Herstellungsverfahren möglichst vollständig erhalten.

Der richtige Reifegrad läßt sich an bestimmten äußeren art- und sortenspezifischen Merkmalen feststellen. So hängt z.B. bei unreifem Obst die Frucht noch fest am Baum und kann meist nur mit Gewalt abgerissen werden. Die reife Frucht hingegen verliert ihre feste Verbindung mit dem Fruchtzweig und die Früchte lassen sich mit einer Dreh- Knickbewegung leicht pflücken oder schütteln. Die reife der Frucht ist auch durch Verkosten einfach festzustellen.

Bei Unreife: Sortenuntypische Fruchthärte, überhöhter Säuregehalt, geringe Fruchtsüße, wenig oder fades Aroma.

Bei Überreife: Weiches bis mehliges Fruchtfleisch mit abgebautem Säuregehalt, welches sich nachteilig auf alle Wertbestandteile auswirkt.

Die Sauberkeit des Obstes ist vor allem

deshalb wichtig, weil im Schmutz massenhaft Mikroorganismen sind. Mit Erdresten behaftetes oder aufgerissenes Obst ist bereits mit einer hohen Keimzahl von Fäulnisregnern belastet, die selbst durch unser Hochdruck-Reinigungsverfahren nur oberflächlich beseitigt werden kann.

Sobald die Frucht Faulstellen aufweist oder mit Schimmelpilzen behaftet ist, muß sie weggeworfen werden.

Frische Druckstellen von Fallobst sind hiervon ausgenommen, solange noch keine Fäulnis eingetreten ist. Der Vorgang ist jedoch fließend.



Qualitätsprüfung

Die giftigen Stoffwechselprodukte der Pilze - genannt *Mykotoxine* - befinden sich bereits in der ganzen Frucht und können selbst durch Kochen nicht zerstört werden.

Bei vermehrtem Verzehr von derartig belasteten Produkten können die Gifte Krebs erzeugen und Leber, Nieren, Herz, Haut und Nerven schädigen.

Druck: Reinbeker Hobbymosterei, 07/2000

Verwendete Literatur:

Römpp, Lexikon Lebensmittelchemie, 1995
Ernährungspraxis, Nr. 2, 1996