

Bareiss informiert:



Erntetermine für Obst jetzt noch genauer bestimmen:

HPE III – Die Generation zur Ermittlung der Fruchtfleischfestigkeit

Wann müssen Früchte geerntet werden, damit sie mit dem richtigen Reifegrad beim Handel ankommen? Die Beantwortung dieser Frage geriet lange Zeit zum Glücksspiel, von dem letztlich die Rentabilität des Obstverkaufs abhing und häufig noch abhängt.

Mit dem präzisen Messen der Fruchtfleischfestigkeit kann jetzt deutlich mehr Sicherheit erreicht werden. Unter Berücksichtigung der Transportdauer lässt sich so der Erntetermin für die Früchte genau festlegen. Die Methode für diese Messung entspricht dem in der Industrie üblichen Härteprüfverfahren, mit dem die verschiedensten Werkstoffe geprüft werden. Dort wird ein spezieller Prüfkörper mit einer bestimmten Kraft in das Material gedrückt und anhand der Eindringtiefe die Härte ermittelt.

Für die Obstprüfung hat die Firma Bareiss, 89610 Oberdisingen, die seit über 60 Jahren Härteprüfgeräte baut, den Handhärteprüfer HPE-FFF entwickelt, mit dem sich die Fruchtfleischfestigkeit ermitteln lässt. Hier wird ebenfalls mit einem Taster eine leichte, genau bemessene Anpresskraft auf die Fruchtschale ausgeübt.

Der Taster durchdringt jedoch die Schale nicht, sodass die Frucht auch nicht zerstört wird.

An jeder Frucht werden zwei Messungen an gegenüberliegenden Seiten durchgeführt, z.B. an der Sonnen- und der Schattenseite.

Die Prüfmethode eignet sich für Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Zwetschgen, Kirschen, Tomaten, Erdbeeren, Äpfel, Avocados, Melonen, Mangos und viele mehr für die es unterschiedliche Prüftaster gibt.

Das Gerät lässt sich einfach bedienen; die Prüfung selbst erfordert nur wenig Aufwand.

Über eine Folientastatur mit gut ablesbarem Display werden die erforderlichen Parameter eingestellt. Die laufende Messung informiert durch eine blinkende Anzeige und ein akustisches Signal ertönt nach deren Ablauf.

Zwei weitere Funktionen erhöhen den Bedienkomfort und führen zu einem noch rationelleren Prüfablauf:

Der Messwertspeicher erlaubt das Abspeichern von 300 Werten. Dies geschieht nach jeder Messung und wird auf dem Display angezeigt. Bei vollem Speicher wird bei jeder weiteren Messung jeweils der erste Messwert überschrieben.

Per Tastendruck werden die Messwerte auf den PC übertragen und gleichzeitig im Speicher gelöscht.