



## MACHEN SIE AUS IHREM KÜHLRAUM EINEN WAHREN KURORT

**Der Marktpreis für Ihr Obst und Gemüse wird vor allem von Qualität, Angebot und Nachfrage bestimmt. Aber wie gewährleisten Sie die beste Qualität Ihrer Produkte bis zum entscheidenden Moment? Das ist ganz einfach: Sie entscheiden sich für die richtige Lagerungstechnik. *Lagern nach Besseling.***

Wenn der natürliche Reifeprozess verzögert wird, können nach der Ernte viele Obst- und Gemüsesorten für längere Zeit eingelagert werden. Neben Temperatur und relativer Luftfeuchtigkeit sind 'Controlled Atmosphere' (CA) oder 'Ultra Low Oxygen' (ULO) genau die richtigen Techniken, um das zu realisieren.

Durch die Anwendung von CA/ULO werden die physiologischen Prozesse im eingelagerten Produkt verzögert, wodurch sich die Haltbarkeit verlängert. Das Produkt wird im wahrsten Sinne des Wortes in einen Schlafzustand versetzt. Die dazu notwendigen Lagerbedingungen werden geschaffen, indem eine geschützte Atmosphäre erzeugt wird, die es dann gilt, weiterhin zu gewährleisten. Eine Technik, die Besseling wie kein anderer beherrscht.



Jede Produktsorte verlangt andere Bedingungen. Abhängig von Faktoren wie Klima, Wetter, Bodenbeschaffenheit, Wachstumsbedingungen und Erntemoment unterscheiden sich diese Faktoren nicht nur per Jahr, sondern auch per Produkt und sogar per Sorte. Als Experten auf dem Gebiet der CA/ULO-Lagerung bieten wir Lösungen nach Maß und alle Möglichkeiten einer ständigen Überwachung.

Durch die Verringerung des Sauerstoffgehaltes wird die Atmung verlangsamt, wodurch die Verbrennung wichtiger Nährstoffe abnimmt. Es wird danach gestrebt, den Sauerstoffgehalt so niedrig wie möglich zu halten (ultra low oxygen), um diese Nährstoffe- also die Qualität- zu bewahren.

Der restliche Sauerstoff wird in CO<sub>2</sub> umgewandelt, der dann dafür sorgt, dass die Atmung von Obst und Gemüse weiter verzögert wird. Ein zu hoher CO<sub>2</sub>- Gehalt fügt Ihrem Produkt allerdings Schaden zu und sollte demzufolge vermieden werden.

Beim Stoffwechsel entstehendes Äthylengas (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>) fördert den Reife- und somit den Alterungsprozess. Sowohl in geschlossenen als auch offenen Räumen kann es zu einer erhöhten Äthylenkonzentration kommen, was eine kürzere Haltbarkeit Ihres Produktes zur Folge hätte. Um diese Prozesse zu verlangsamen, wird dieses schädliche Äthylengas aus der Luft entfernt, sodass das Obst und Gemüse keinerlei Chance mehr haben, schneller zu reifen.

