

## Richtige Lagerung ist eine Kunst

**N**ur unter optimalen Lagerungstechniken behält eine gute Ernte auch ihren Wert. Die unterschiedlichen Obst- oder Gemüseprodukte müssen unter spezifischen Bedingungen gelagert werden, damit sie auch nach Lagerung knackig frisch bleiben. Abhängig von Faktoren wie Klima, Wetter, Bodenbeschaffenheit, Wachstumsbedingungen und Erntemoment unterscheiden sich die optimalen Bedingungen nicht nur jährlich, sondern auch je Produkt und sogar je Sorte. Spezialist auf dem Gebiet geeigneter Lagerungstechniken ist die niederländische Firma Besseling Agri-Technic B.V. Das Fruchthandel Magazin sprach mit dem Verkaufsleiter Andre van Dienst.

Das Unternehmen zählt nach Firmenangaben zu den weltweit führenden Herstellern von Äthylengas-Entferner. „Mit dem Äthylen-Entferner von Besseling

kann ein Äthylenniveau von 1 ppb (parts per billion 0,0000001%) erreicht werden, ohne dass chemische Mittel zum Einsatz kommen. Weltweit gibt es unseres Wissens kein vergleichbares Gerät, mit dem

ein solch extrem niedriger Äthylengaswert erreicht werden kann. Dank dieser Technik können wir sogar gelbe, reife Bananen eine Woche lang frisch halten“, so erläutert Andre van Dienst. Der Prozess sei äußerst umweltfreundlich. Durch die Wiedergewinnung von Wärme sowie eine genaue Kontrolle der optimalen Temperatur sei der Äthylen-Entferner sehr sparsam im Verbrauch von Energie.



Mit dem PSA-Stickstoffherzeuger kann aus normaler Umgebungsluft reiner Stickstoff gewonnen werden.

### PSA – Stickstoffherzeuger

Eine weitere Entwicklung von Bes-



Mit dem Äthylen-Entfernter kann ein Äthylenniveau von 1 ppb erreicht werden.

seling ist der PSA (Pressure Swing Adsorption)- Stickstoffzeuger. Mit diesem Gerät kann aus normaler Umgebungsluft reiner Stickstoff gewonnen werden. Somit könnte er z. B. zur Entfernung von Sauerstoff aus einem Raum eingesetzt werden und zudem über Jahre hinweg der Einkauf teurer Stickstoffflaschen eingespart werden. Das mobile Gerät wird nach Angaben von van Dienst weltweit gerne von Obstgärtnern benutzt – sogar bis nach China und Taiwan wird es verkauft – aber auch von Handelsunternehmen und Versteigerungen. Der PSA-Stickstoffzeuger besteht aus zwei Behältern mit sehr hochwertigen CMS (Carbon Molecular Sieve). Das Molekularsieb ist eine bestimmte Zeitlang in der Lage, Sauerstoffmoleküle zu adsorbieren. Dank dieses einfachen Prinzips sind eine lange Lebensdauer und große Zuverlässigkeit gewährleistet.

### Pallet Fresh System

Für die gezielte und kontrollierte Lagerung von Obst in geschützter Atmosphäre einzelner Paletten bietet sich das Pallet Fresh System von Besseling an. Insbesondere für kleinere Mengen ist das flexible Pallet Fresh System die Lösung, vor allem für wertvolles Weichobst wird das System gerne benutzt. Besseling hat eine einzigartige Methode entwickelt, womit die Kondensierung – und damit die Chance auf Schimmelbildung – auf ein Minimum reduziert wird, indem die Paletten in Serie angeschlossen sind. Verschiedenste Obst- und Gemüsesorten werden direkt nach der Ernte pro Palette in einer produktspezifischen Atmosphäre gelagert, sodass bei einer Bestellung höchste Qualität und genau die richtige Menge angeboten werden können. Während einer Lagerungsperiode können Paletten angeschlossen oder abgekoppelt werden. Die Lagerbedingungen der anderen Paletten werden dadurch laut van Dienst nicht beeinflusst. Das Pallet Fresh System ist kosteneinsparend. Im Gegensatz zu anderen Einpacksystemen, bei denen ständig Gas injiziert wird, sorgt das System von Besseling für subtile Anpassungen und lässt anschließend die ideale Atmosphäre wieder zirkulieren.

### Firmenhintergrund

Die Besseling-Gruppe beherrscht nahezu alle Facetten der Klimaregulierung. National und inter-

Für die gezielte und kontrollierte Lagerung von Obst in geschützter Atmosphäre einzelner Paletten bietet sich das Pallet Fresh System von Besseling an.

national liefert der Betrieb eine breite Skala an hochwertigen Anlagen. Der Firmensitz befindet sich in der Provinz Nord-Holland, nahe Alkmaar, in Zwaag. Die Umgebung dieses Ortes ist seit jeher für ihren Obstanbau bekannt. Auch die aus dieser westfriesischen Gemeinde stammende Familie Besseling ist seit mehr als 75 Jahren in dieser Branche tätig. Bereits in den 50er Jahren baute die Firma die ersten Kühlzellen und Kühllhäuser. Eine logische Folge dessen war das Interesse an einer Lagerhaltung unter kontrollierter Atmosphäre, das im Bau des ersten Kohlendioxid-Adsorber resultierte, mit dem Kohlendioxid aus Kühlräumen entfernt werden kann, wobei gleichzeitig auch ein Teil des anwesenden Äthylens verschwindet. Die große Nachfrage der Obst- und Gemüsebauern nach dieser Anlage führte zur Gründung der Firma. In den letzten Jahren erfolgen Aufträge aus ostasiatischen Ländern wie China und Taiwan und zunehmend aus Osteuropa wie zum Beispiel Polen, Ukraine, Russland, baltische Staaten und den Balkan. *j. w.*

