



### *Ideal für Äpfel - Birnen - Pfirsiche – Nektarinen – Kiwis – Zitrusfrüchte – Beeren*

Die **Pimprenelle** wurde entwickelt um zuverlässig und kostengünstig auch größere Mengen an Fruchtproben einer Qualitätskontrolle zu unterziehen. Ein idealer Helfer für Ihr Qualitätsmanagement.

Die **Pimprenelle** ist ein automatisiertes Testlabor: Es kann physikalische und chemische Parameter zur Bestimmung von Reife, Geschmack und Haltbarkeit bestimmen.



**Ein großer Vorteil** der Pimprenelle liegt darin, dass das System direkt für jede Art und jede Sorte einen Qualitätsindex errechnet: der „TOP-INDEX“, der die verschiedenen, je nach der Fruchtart bestimmten Parameter integriert. Der TOP-INDEX gibt das Reifestadium und die geschmackliche Qualität sowie die optimalen Vermarktungsbedingungen, wie Verkaufsfrist und Vorzugsmarkt präzise an.

#### **Vollautomatischer Prozeß**

Aufgrund der Vollautomatik führt die Pimprenelle folgende Analysen selbstständig durch: Mittleres Gewicht, Fleischfestigkeit, Zuckergehalt, Säure (Apfelsäure und kritische Säure), Saftigkeit (Saft/ Trockensubstanz-Verhältnis)

Jede Frucht wird einzeln gewogen, und daraus der Mittelwert bestimmt. Im nächsten Schritt wird mit einem elektronischen Penetrometer die Festigkeit ermittelt.

Dann wird der Saft aus der Frucht herausgepresst und über ein elektronisches Refraktometer geleitet, um den Zuckergehalt zu erhalten. Dabei wird eine kalibrierte Teilmenge zur globalen Säuremessung mittels einer azido-basischen Reaktion abgeführt.

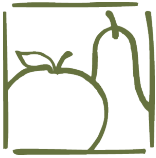
Die Prüfung eines Probensatzes von 20-30 Früchten erfolgt binnen 4-6 Minuten, wobei sich die Tätigkeit des Bediener darauf beschränkt, die Früchte auf einem Lagerkranz anzuordnen, bevor der Startbefehl erteilt wird.

Sämtliche Daten werden vom Rechner analysiert, der zudem für eine gegebene Sorte die Parameterstreuung, sowie eine vom Bediener erteilte Note für den optischen Eindruck, z.B. die Farbe, berücksichtigt.

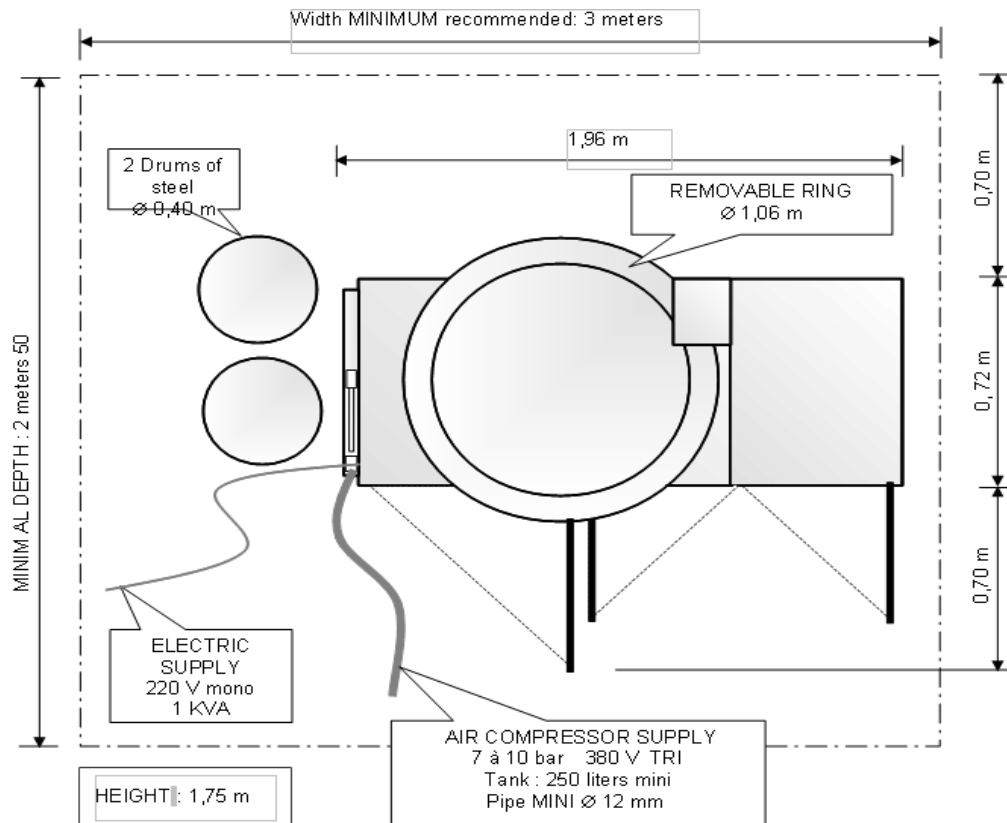
Die Ergebnisse, die in Form eines Genehmigungsscheins verarbeitet und ausgedruckt werden, stellen das „Kenndaten-Blatt“ für die getesteten Früchte dar.

Neben dem beträchtlichen Zeitgewinn gegenüber manuellen Verfahren bietet die Pimprenelle die Möglichkeit, die Früchte mit einer Präzision zu testen, die im Gegensatz zu Handmessungen zufallsfrei ist.

Im Rahmen eines auf der geschmacklichen Produktqualität beruhenden Absatzkonzeptes ist die Pimprenelle ideal geeignet für die systematische Qualitätsprüfung von Obsterzeugnissen nach strengen Kriterien.



### Platzbedarf für die Aufstellung der Pimprenelle:



### Neu 2016 – Pimprenelle II:

- aktuelles Betriebssystem und PC-Technik
- Touchscreen für die Bedienung
- neue Software-Funktionen: abhängig von Obstsorte kann ggf. Säuretitration / Zuckergehaltsbestimmung abgestellt werden, um Zeit zu sparen
- neue Refraktometer-Einheit (genauer und stabiler)
- neue Diagnose-/Wartungsfunktionen
- externe Behälter entfallen (geringerer Platzbedarf, Zugabe des Reinigungsmittels erfolgt über Dosierpumpe)
- benötigt nun Wasseranschluß 3/4" oder 20/27mm
- verbessertes Mensch-Maschinen-Interface für intuitivere Bedienung und höhere Sicherheit