



KNOXTM

Vorteile für die gesamte Kette



WINNER

FRUIT LOGISTICA
Innovation Award
2017

Prämierte Innovation

Nach mehr als einem Jahrzehnt Züchtungsarbeit hat Rijk Zwaan Salatsorten entwickelt, deren Schnittstellen weniger rasch durch Oxidation verfärben.

Verglichen mit herkömmlichen Sorten wird die Oxidation bei unseren Neuzüchtungen erst etwa zwei Tage später sichtbar.

Dabei unterscheiden wir zwischen Verfärbungen an der Ernteschnittstelle am Strunk und solchen Schnittstellen, die z. B. bei der Verarbeitung der Salate zu Mischsalaten entstehen.



KNOXTM
Core

– der Strunk bleibt weiß

Diese Eigenschaft wurde speziell für den Frischmarkt entwickelt. Der Verbraucher will einen möglichst erntefrischen Salatkopf kaufen. Die Verfärbung der Schnittstelle am Strunk und das Welken der Blätter sind für ihn die visuellen Indikatoren, die etwas über die Frische eines Salatkopfes aussagen.

Der Vorteil von Knox Core (Core: engl. für Strunk) zeigt sich bereits direkt nach der Ernte. Vor allem im Hochsommer zählt jede Minute, bis der Salat in die Kühlung kommt. Mit Knox Core bleibt der Strunk hell, auch wenn es einmal etwas länger gedauert hat. Das freut nicht nur den qualitätsbewussten Verbraucher, sondern auch die Qualitätskontrolle beim Vermarktungspartner.

Reklamationen wegen vorzeitig verfärbter Schnittstellen bleiben aus und der Salat überzeugt im Ladenregal durch sichtbar

mehr Frische. Der Salat wird zügiger abverkauft, Rückläufer und Abschriften werden minimiert.

Beim Eissalat stehen die Knox Core-Sorten 45-188 RZ (Sommer) und 45-165 RZ (Frühjahr/Herbst) für den Versuchsanbau zur Verfügung. Diese beiden Prototypen haben sich bereits in größer angelegten Proben bewährt.



– die Schnitt- und Bruchstellen bleiben weiß

Freshcut-Salate können sehr schnell ihr frisches Aussehen verlieren, vor allem dann, wenn sie nicht unter modifizierter Atmosphäre (MAP) verpackt wurden. Abhängig von den Kulturbedingungen verfärben sich die Schnittkanten schon nach ein bis zwei Tagen rot. Aber auch der klassische LEH-Kissenbeutel mit MAP-Verpackung sieht am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums oft nicht mehr besonders frisch aus. Außerdem kann es sehr schnell zu sichtbaren Qualitätseinbußen kommen, wenn die Verbraucher den Beutelinhalt nicht sofort komplett verzehren.

Dank Knox sieht die Ware länger frisch aus. Ob in abgepackten Frischsalaten, Salatbuffets, Großküchen oder als Salatauflage im Burger, Baguette, Sandwich und Brötchen: Knox-Salate sehen länger appetitlich aus.

Aber auch für den Frischmarkt bieten Knox-Salate deutliche Vorteile. Denn nicht nur die Schnittstellen bei der Salatverarbeitung, sondern auch Verletzungen durch Ernte und Verpackung bleiben ohne sichtbare Rotfärbung zunächst unauffällig. So liegt in den Frischetheken des Einzelhandels qualitativ hochwertigere Ware, die zügiger abverkauft werden kann.

Mit dem Eissalat Dayanas RZ (45-161 RZ) steht auch bei den Knox-Salaten ein Prototyp zur Verfügung, um den Knox-Vorteil für Verarbeitung und Frischmarkt zu testen.



Konventionelle
Sorte



KNOX