

## Handhärteprüfgerät für Obst/Gemüse

Artikel vom 25. September 2022

Mess- und Prüfgeräte, Sensoren



Mit dem Handhärteprüfgerät wird Gemüse oder Obst nicht zerstört, es kann für die Prüfung in der Transportkiste verbleiben (Bild: Bareiss).

Wann müssen Früchte geerntet werden, um sie mit dem richtigen Reifegrad in den Handel zu bringen? Die Beantwortung dieser Frage geriet lange Zeit zum Glücksspiel,

von dem letztlich die Rentabilität des Obst- und Gemüseverkaufs, aber auch das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung abhing und häufig noch abhängt. Was ursprünglich als Prüfgerät für Avocados entwickelt wurde, hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem geschätzten Instrument für die Texturanalyse unterschiedlicher Gemüse- und Obstsorten weiterentwickelt. Heute vertrauen viele Farmen, aber auch Händler und Supermarktketten weltweit auf das Gerät von [Bareiss](#). Während die am Markt verfügbaren Verfahren für den sehr harten Zustand einer Frucht bei der Ernte technisch noch akzeptabel sind, ist die Auflösung im essbaren Bereich nicht mehr ausreichend. Ein großer Nachteil der bestehenden Verfahren ist die Zerstörung der Frucht während der Messung.

## Prüfung ohne Zerstörung

Mit dem Handhärteprüfgerät »HPE III Fff« wird das Gemüse oder Obst hingegen nicht zerstört und kann für die Prüfung sogar in der Transportkiste verbleiben. Dies spart Zeit und Ressourcen. Zudem kann das Gerät für Laboranwendungen auch in einen Prüfstandler eingespannt werden, wodurch der Bedienerinfluss minimiert und darüber hinaus eine Aufzeichnung der Kraft-Weg-Kurve ermöglicht wird. Vergleicht man die Härtewerte des Prüfgeräts mit denen anderer im essbaren Härtebereich, so zeigt sich laut Hersteller mit seinem Prüfgerät eine erhöhte Sensitivität und damit eine bessere Differenzierbarkeit. Während andere Lösungen kaum unterscheidbare Messwerte erzeugten, weist dieses Prüfgerät im selben Reifegrad einen sehr weiten Messbereich von 55 bis 85 Härtewerten auf. Als weiteres Merkmal können Umgebungstemperatur und relative Luftfeuchte mit aufgezeichnet und auf dem großen, beleuchteten Display angezeigt sowie an ein Laborsystem übertragen werden. Optional sind wechselbare Taster und Druckplatten erhältlich, um den Einsatz an verschiedenen Waren zu ermöglichen. Auch bietet der Hersteller ein Kalibrierzertifikat nach DIN ISO 17025 an.

---

### Hersteller aus dieser Kategorie

---

#### **Vega Grieshaber KG**

Am Hohenstein 113

D-77761 Schiltach

07836 50-0

[info.de@vega.com](mailto:info.de@vega.com)

[www.vega.com](http://www.vega.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **Balluff GmbH**

Schurwaldstr. 9

D-73765 Neuhausen a.d.F.

07158 173-0

[balluff@balluff.de](mailto:balluff@balluff.de)

[www.balluff.com](http://www.balluff.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **Endress+Hauser (Deutschland)**

##### **GmbH+Co. KG**

Colmarer Str. 6

D-79576 Weil am Rhein

07621 975-01

[info.de@endress.com](mailto:info.de@endress.com)

[www.endress.com](http://www.endress.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

