

Kühlanlagen:

Für eine gute Atmosphäre sorgen

Nicht das Kühlen an sich, sondern das Erhalten einer konstanten Temperatur ist für eine langfristige Lagerung von Kernobst wichtig. Darüber hinaus zeichnet ausreichende Luftfeuchtigkeit eine perfekt angelegte Kühlanlage aus. Der Einbau von Kühlzellen oder größeren Lägern in bestehende Hallen ist dabei der gebräuchlichste Weg.

Um die hohe Qualität des Kernobstes bei der Einlagerung weitestgehend zu erhalten, ist eine gut durchdachte Lagerung von der Ernte bis zur Vermarktung wesentlich. Optimale Klimatisierung und Belüftung der Lagerräume sind wichtig, um Qualitätsverluste zu vermeiden und auch im Frühsommer den Anforderungen der Kunden gerecht zu werden.

Vorteile einer effizienten Lagerung

Ziele der Obstlagerung sind die Verlangsamung des Reifeprozesses, um den Qualitätsabbau hint an zu halten und die Lagerungsperiode zu verlängern. Die Atmung der Früchte sollte möglichst reduziert werden, was durch Erhöhung der CO₂- und Verringerung der O₂-Konzentration in hochtechnischen Lägern möglich ist. Diese Aspekte sollten bei der Planung einer Obstkühlung in Betracht gezogen werden.

Unternehmen, die sich darauf spe-

zialisiert haben, beraten bei der Auswahl des entsprechenden Systems. Auch über die Grenzen Österreichs hinaus ist Firma Balley aus Krems bekannt, die sich seit 1953 mit Kälte-, Klima- und Wärmetechnik beschäftigt und einen Schwerpunkt auf den Bau professioneller Obstläger setzt. Kommerzialrat Rudolf Balley ist bemüht, energie- und kostensparende Techniken weiter zu entwickeln, wie einer seiner zahlreichen Kunden bestätigt. „Im Laufe der Jahre haben wir immer wieder neue Kühlläger durch Firma Balley errichten lassen, deren Technik sich zusehends weiterentwickelt hat. Teile davon vermieten wir sogar an andere Betriebe zur Einlagerung von deren Äpfel“, berichtet Ernst Aichinger aus Theiß über die langjährige Zusammenarbeit mit KR Balley. Neben der Erfahrung in der Planung und Fertigung von Obstlägern wurden von der Firma entsprechende EDV-gestützte Auslagerungsprogramme entwickelt.



Fotos: Kügerl

Moderne Kühltechnik ermöglicht optimale Lagerung bis in den Frühsommer

Vermeiden eines Qualitätsverlustes

Bei Äpfeln und Birnen drückt sich der Qualitätsabbau durch den Verlust an Fruchtfleischfestigkeit, den Säureabbau und den Verlust der Farbe aus. Ein rascher Anstieg der inneren Bräunung ist ebenso nachteilig, wie eine frühzeitige Schalenbräunung. All diese Qualitätsmängel sollten durch die richtige Lagerung möglichst lange vermieden werden.

Wir haben die globale Klimaerwärmung und Ihre Betriebskosten im Griff.

Balley

A-3500 Krems, Wilheringstraße 30

Tel. 02732-82462, Fax 02732-76108

Email: office@balley.at www.balley.at

Seit 1953 führend in Industrie, Gewerbe und Haushalt

KÄLTE KLIMA WÄRMETECHNIK