

Ing. Markus Fellner

# Ethylenmessungen

Bereits seit dem Jahr 2004 werden in Haidegg für die Firma AgroFresh Messungen zur Wirkung von SmartFresh<sup>SM</sup> auf Äpfeln durchgeführt. Bei der Anwendung in den Packhäusern werden hierfür Proben von behandelten und unbehandelten Früchten gezogen und zur Untersuchung nach Haidegg gebracht. Die Äpfel werden hinsichtlich Zucker, Festigkeit und Säure bei der Einlagerung und nach 20 Tagen Lagerung bei 20°C verglichen.

Ein wichtiges Kriterium zur Beurteilung der Wirkung von SmartFresh<sup>SM</sup> ist die Messung des Ethylengehaltes. Dafür werden je 3 bis 4 Äpfel in ein speziell angefertigtes Glasgefäß gegeben. Nach 1 Stunde



Mittels Gaschromatographen wird der Ethylengehalt im Glasgefäß gemessen.

wird eine Probe der Luft aus diesem Gefäß gezogen und mittels Gaschromatographie der Ethylengehalt gemessen.

Seit dem Jahr 2004 ist ein ständiger Anstieg der Probenzahl zu verzeichnen. Es wurde daher heuer eine weitere Ethylensäule gekauft, um auch weiterhin eine reibungslose Abwicklung der Ethylenmessungen gewährleisten zu können.



In speziellen Glasgefäßen wird die Menge an Ethylen, die von den Äpfeln abgegeben wird, gemessen.