OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 03.09.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 08:19 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/praezisionslagerwirtschaft

Präzisionslagerwirtschaft

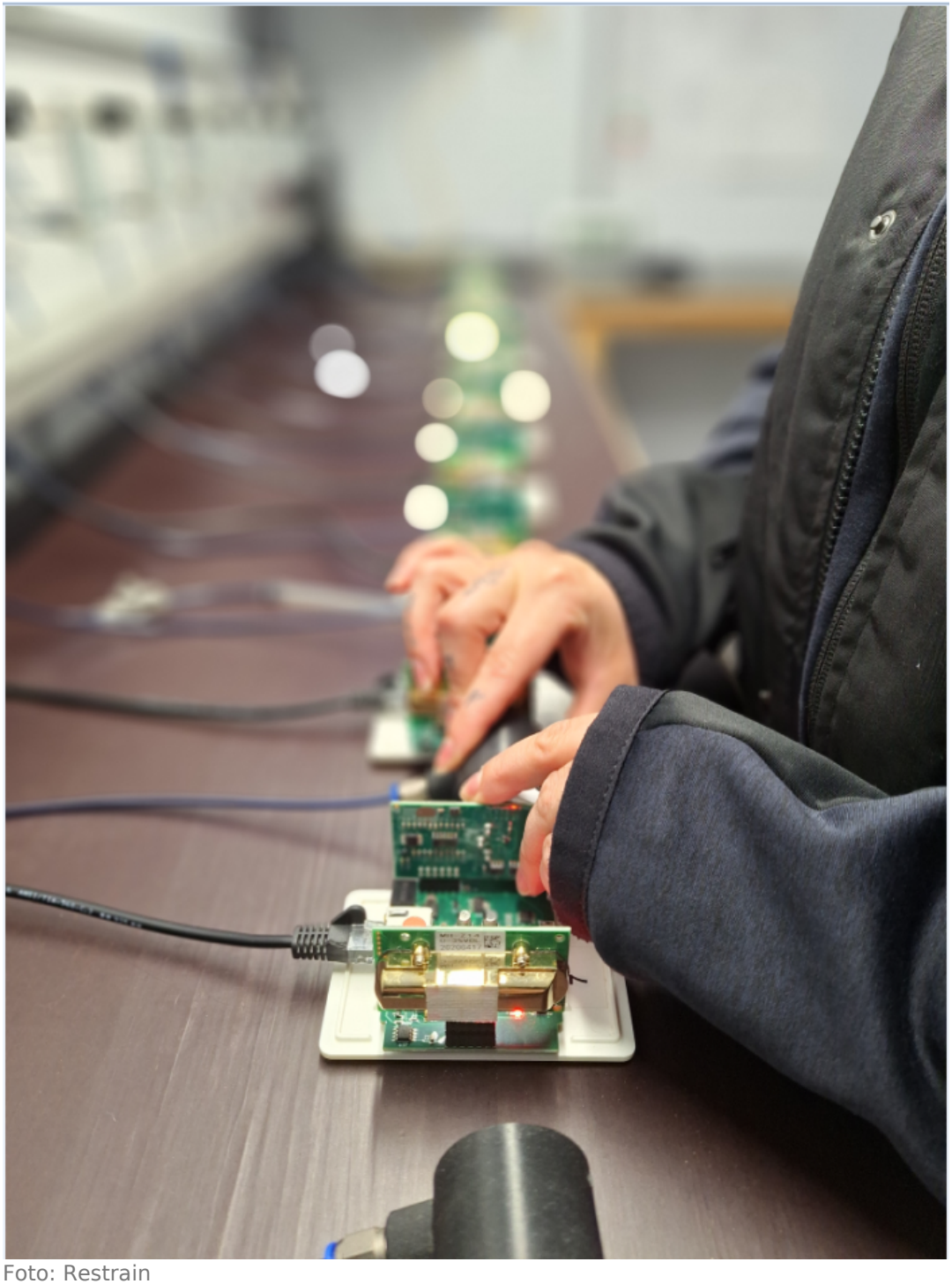


Foto: Restrain

Wer PET hauptsächlich aus dem Getränkebereich kennt, muss spätestens mit der für die Lagersaison 2024/2025 geplanten Markteinführung der „Precision Ethylene Treatment“ (PET)-Technologie durch das auf die Steuerung und Kontrolle von Keimhemmungs-, -förderungs und Reifungsprozesse spezialisierte Unternehmen Restrain umdenken.

Standen am Anfang von Restrains Geschichte im Jahr 1999 noch wortwörtlich Bananen, mit deren Hilfe eine sichere und effektive Methode zur Verhinderung des Keimens von Kartoffeln im Lager entwickelt werden sollte, führten Versuche mit Ethylen dann letztendlich 2004 zur Gründung des Unternehmens. Seitdem wurde das Restrain-System ständig weiterentwickelt. Zuletzt kam Restrains Keimhemmungsmittel Ethylen bei weltweit über 1,5 Mio. t. Saat-, Speise- und Veredelungskartoffel, Zwiebeln sowie zur Reifekontrolle bei Tomaten zum Einsatz.

Der letzte Streich der Entwicklungsabteilung von Restrain wurde Anfang September auf einer Onlinepressekonferenz vorgestellt: Ein womöglich entscheidender Durchbruch in der Lagertechnik könnte mit einem neu entwickelten Ethylen-Sensor gelungen sein, der kontinuierlich und präzise die Ethylen-Konzentration im Lager misst und kontrolliert. Auch Kohlendioxid, Temperatur und Luftfeuchte werden erfasst.

Hinzu kommt das Ultra-Niedrig-Dosier-Impuls-System. Die Restrain-Software verfügt dann auch folgerichtig über einen neuen Steuerungsalgorithmus, der eine kleinere und häufigere Dosierung ermöglicht. Das Kontrollmanagement sorgt so für eine genau geregelte, schrittweise Erhöhung der Ethylen-Konzentration im Lager – ohne Stress für die Lagerware

Tim Jacobsen