

Glasigkeit bei Holsteiner Cox

Durch höhere Temperaturen während der Sommermonate in 2018 hat sich vermehrt Zucker in den Zellen der Apfelfrüchte eingelagert. Diese höheren Zuckerwerte (positiv) führten bei Holsteiner Cox zu Glasigkeit. Durch einen physiologischen Vorgang sind die Zellzwischenräume dadurch nicht wie normalerweise mit Luft, sondern mit Zellsaft gefüllt.

Eine leichte Glasigkeit bildet sich aus der Erfahrung heraus nach der Ernte zurück. Einige Tage Zwischenlagerung im Kühllager kann den Abbau beschleunigen.

Geschmackstests zeigen, dass durch die Glasigkeit der Geschmack nicht negativ beeinflusst wird. Bei der Sorte Fuji ist die Ausbildung einer gewissen Glasigkeit sogar sortentypisch und wird in Japan von den Verbrauchern geschätzt.

Klasse II

„Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein“
(eine leichte Glasigkeit stellt keinen größeren Mangel dar)



1

Ausfall

Innerhalb der Toleranz der Klasse II sind höchstens 2 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit Glasigkeit (über eine leichte Glasigkeit hinausgehend) zulässig.

Die Ware muss von der Vermarktung ausgeschlossen werden, wenn diese Toleranz zum Zeitpunkt der Kontrolle überschritten wird.

