

Australische Macadamias Qualitätssicherung von der Farm bis zur Verpackung

Maßnahme

Reifetest vor der Ernte

Die Reife der herab gefallenen Nüsse wird beobachtet, um den Zeitpunkt der Säuberung des Bodens vor der Ernte bestimmen zu können. So werden die hochwertigsten Nüsse genau zum richtigen Zeitpunkt geerntet.

Nutzen

Die Reifetests an gefallenen Nüssen sind unerlässlich um festzustellen, ob die Früchte bereits den nötigen Reifegrad zur Ernte und Weiterverarbeitung aufweisen.

Erntehäufigkeit

Es wird mehr als einer Ernte pro Monat empfohlen und in jeder Erntephase wird nur eine Ernterunde gefahren. Früchte aus verschiedenen Ernten sollten nicht gemischt, sondern einzeln sortiert und ausgeliefert werden.

Bei der „Ein-Weg-pro-Erntephase-Regelung“ erntet der Farmer die gesamte Plantage in einer Phase und kann anschließend schneller mit der nächsten Phase beginnen. Die Nüsse haben eine bessere Qualität und sind gleichmäßiger, so dass weniger sortiert werden muss. Farmer, die bereits vom zwei-Wege-pro-Erntephase-Prinzip auf das ein-Weg-Prinzip umgeschwenkt sind, berichten über Zeit- und Qualitätsgewinn: Untersuchungen haben gezeigt, dass häufigere Erntephasen die Kernausbeute erhöht, die Sortierverluste verringert, und den Anteil an ganzen Nüssen steigert.

Schälen der Kerne maximal 24 Stunden nach Ernte

Die Nüsse werden von ihrer faserigen grünen Schale befreit.

Dieser Schritt ist besonders wichtig, da nach der Ernte die Nüsse in Schale durch Zellatmung steigender Hitze und Feuchtigkeit ausgesetzt sind, was einen schnellen Qualitätsverlust und große Einbußen zur Folge hat.

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Sortierung

Überprüfung der Nussqualität zur Bestimmung der Notwendigkeit und Effektivität einer Sortierung.

Eine Überprüfung der Nusskernqualität nach der ersten Sortierung zeigt, ob eine Nachsortierung nötig ist.

Diese Überprüfung wird durch Luft-, Wasser- oder Handsortierung vorgenommen: In regelmäßigen Zeitabständen werden Nüsse entnommen, die am Ende des Tages geöffnet und sortiert. Das Ergebnis zeigt, ob die erste Sortierung ausreicht, oder ob eine weitere Sortierung stattfinden muss.

Lagerung

Die Nüsse in ihrer harten, braunen Schale (NIS) sollen nicht länger als zwei Wochen auf der Farm gelagert werden. Die Lagerungshöhe von 1,5 m soll nicht überschritten und die Silos müssen über eine ausreichende Belüftung verfügen.

Auf diese Weise wird eine gleichmäßige, schnelle Trocknung der Nüsse erreicht, und Ernteverluste durch Fäule und eine mindere Qualität werden vermieden.