

Wassermelonen

allgemeine Produktinformationen:

optimale Lagertemperatur	10°C
Ethylen	kaum Bildung von Ethylen
	niedrige Ethylenempfindlichkeit
Druck- und Stoßempfindlichkeit	sehr hoch

bitte beachten:

Wassermelonen müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- ganz
- gesund
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- praktisch frei von Schädlingen
- zulässig sind:
 - Formfehler
 - Farbfehler der Schale
 - vernarbte oberflächliche Risse
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch/ Geschmack
- Schalenfehler auf max. 1/8 der Oberfläche
- leichte Druckstellen



an der Stelle, wo die Melone während des Wachstums auf dem Boden aufliegt, bleibt die Schale heller. Dies stellt keinen Mangel dar.

Warenpflege und Handling

Wassermelonen sollten nicht gekühlt werden, da bei längerer Kühlung das Fruchtfleisch zunächst glasig wird und dann zusammenbricht. Außerdem verlieren die Früchte an Aroma.

Woran erkennt man, ob eine Wassermelone reif ist?

Wassermelonen werden vor der Ernte auf ihren Zuckergehalt hin überprüft. Die Früchte müssen einen Brix- Wert von min. 8° aufweisen, sonst sind sie nicht vermarktungsfähig.

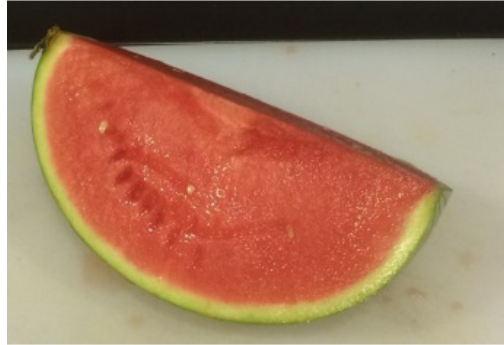
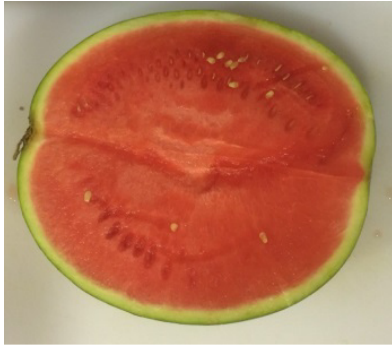
Von außen ist die Reife von Wassermelonen nicht festzustellen. Lediglich überreife Früchte erkennt man daran, dass die Schale auf Druck nachgibt.

Einen Anhaltspunkt für den Reifegrad kann der Klang der Wassermelonen geben. Um diese Kunst zu erlernen, ist jedoch sehr viel Übung notwendig.

Hierzu hält man die Früchte mit möglichst wenig Auflagefläche (im besten Fall nur auf den Fingerspitzen) in einer Hand und klopft mit der anderen **flachen Hand sanft (!!!)** dagegen. Dies erzeugt bei reifen Wassermelonen einen charakteristisch singenden, leicht knisternden Klang, der jedoch nur mit sehr viel Erfahrung sicher zu erkennen ist.

Die sicherste Methode, reife Früchte zu identifizieren, ist eine Verkostung.

Wie schneidet man Wassermelonen auf?



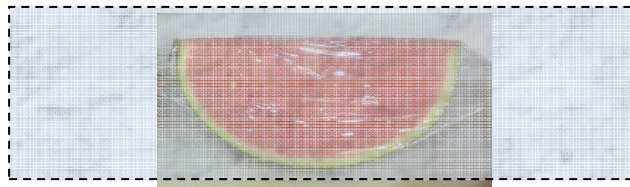
Wassermelonen werden entlang der Fruchtachse aufgeschnitten und je nach Größe halbiert, geviertelt oder in Achtel geschnitten.

Die Früchte müssen dann **hygienisch einwandfrei, tropfsicher und optisch ansprechend verpackt** werden. Es sollte weder Saft auslaufen noch darf Schmutz eindringen.

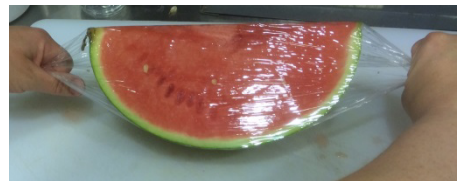
Hierzu darf ausschließlich lebensmittelechte Frischhaltefolie verwendet werden!

(Rolli-) Handwickelfolie ist NICHT lebensmittelecht!!!

Tipps zum tropfsicheren Verpacken von Wassermelonen



ein ausreichend großes Stück Frischhaltefolie
längs über das Melonenstück legen



die Folie links und rechts eng an der
Melone fassen



das Melonenstück mit Schwung mehrfach zwischen den Händen kreisen lassen, so dass es sich wie ein Bonbon in die Folie eindreht



Folienenden zusammenknoten



tropfsicher verpackt, glatte Folie,
ansprechende Optik

In Abhängigkeit von der Auffassung des örtlichen Lebensmittelkontrolleurs sind aufgeschnittene Melonen ggf. in der Convenience Truhe bzw. gekühlt zu präsentieren.