

## Houdbaarheidsonderzoek/ benchmark



AGF-bedrijven kunnen ook bij Kiwa AQS terecht voor de kwaliteitsbeoordeling van producten gedurende een vastgestelde periode onder specifieke condities. Deze houdbaarheidscontrole maakt inzichtelijk hoe de kwaliteit van producten zich ontwikkelt in de tijd. Dit kan ook in een benchmark waarbij vergelijkbare producten van andere herkomst, variëteit, leveranciers en in andere verpakkingen met elkaar worden vergeleken.

### Visuele beoordeling

Tijdens een houdbaarheids- of benchmarkonderzoek worden producten periodiek onderworpen aan een visuele beoordeling door ervaren medewerkers van Kiwa AQS. Hierbij kunnen specifieke parameters als de inwendige productkwaliteit, rijpheidstoestand, stevigheid, aard en mate van ziekten en gebreken, (ver-) kleuring of °Brix worden beoordeeld.

### Timelapsevideo

Bovengenoemde houdbaarheidstests kunnen worden aangevuld met continue cameraopnames, waarbij de beelden worden verwerkt tot een timelapsevideo. Dit levert beeldmateriaal op waarmee visueel waarneembare kwaliteitseffecten snel inzichtelijk gemaakt kunnen worden.

Met de benchmark houdbaarheidscontrole kan Kiwa AQS inzichtelijk maken:

- De verschillen in houdbaarheid tussen producten: - Afkomstig van nieuwe rassen (voor zaadveredelaars); - Van verschillende telers (voor telersverenigingen); - Van verschillende leveranciers (voor handelsbedrijven); - Van verschillende retailers (voor retailers).
- De invloed van een nieuw type verpakking op de houdbaarheid van een specifiek product (verpakkingsbedrijven).
- De houdbaarheid van groenten en fruit als onderdeel van bijvoorbeeld verspakketten (voor handelsbedrijven, retailers).



De uiteindelijke rapportages, voorzien van beeldmateriaal, worden direct na de houdbaarheidscontrole/benchmark opgeslagen in een database en naar de opdrachtgevers verzonden.

---

**Kiwa AQS**  
**Nederland**  
info@kiwa-aqs.nl  
+31 (0)88 998 43 10

