



Forschung

2016

# Frischhaltung

MIT RELUX ENERGIEN

MARIA SCHLEGEL

# 1. Frischhalteversuch im Kühlcontainer mit Kopfsalat April 2016

## Fragestellung:

- Gibt es Unterschiede bei der Lagerung von Gemüse zwischen mit ReLux behandelten und unbehandelten Waren?
- Wie sind die Kurz- und Langzeitunterschiede (nach 3 Tagen und nach 2 Wochen)?
- Gibt es Unterschiede bei den Inhaltsstoffen nach der bestrahlten Lagerung?

## Durchführung:

- Ansprechpartner ReLux: Maria Schlegel
- Ansprechpartner: Anna-Cecilia Grün
- Durchführung, Dokumentation: Maria

## Versuchsaufbau:

- 2 Kühlcontainer
  - linke Container bestückt mit:
    - 1x Aetherquelle Ferrum
    - 1x Aetherquelle Aurum
    - 1x Re Lux II
    - Wand zum rechten Container mit Alufolie isoliert
  - rechte Container ohne Energiequellen



Abbildung 1: beide Kühlcontainer von außen



Abbildung 2: Ausstattung des linken Containers mit Aluminiumfolie und Energiekästchen

### **Verlauf vom 22.04.2016 bis 19.05.2016**

In jeden Container wurde am 22.04.2016 je eine Kiste Kopfsalat mit Kopf nach oben gerichtet aufgestellt.

Bereits am 29.04. sahen die Salate des Containers mit den Energiekästchen gefüllter, kräftiger aus, als die Salate ohne Energiekästchen. Diese Entwicklung steigerte sich in der folgenden Woche.



*Abbildung 3: Salat direkt vor dem Einlagern am 22.04.2018*



*Abbildung 4: Bild vom 29.04.2016, links Kontrolle, rechts bestrahlt nach einer Woche*



Abbildung 5: Bild vom 03.05.2016: links unbestrahlt, rechts bestrahlt (2 Wochen nach der Einlagerung)

Am 03.05. wurden jeweils 4 weitere Kisten mit Kopfsalaten, deren Köpfe nach unten gelagert waren, eingestellt. Am 11.05. waren die bestrahlten Salate bei den nach unten gelagerten Köpfen etwas vergilbter als die Kontrolle.



Abbildung 6: Bild vom 11.05.2016, nach einer weiteren Woche: links unbestrahlt, rechts bestrahlt

## 2. Frischhalteversuch Lautenbach Salat

**Beginn: 19.05.2016**

Im Versuchsraum wurden zwei Kisten mit Salaten mit nach oben gelagertem Kopf aufgestellt und entsprechend zwei Kisten im Kontrollraum.

Jeweils eine Kiste wurde auf dem Boden gelagert und jeweils eine auf der Höhe der Energiekästchen (Reluxquelle und Aetherquelle Ferrum). Je nach Lagerungsmethode war eine Kiste mit Batavia Salat und eine mit Eissalat gefüllt; Selbiges im Kontrollraum.

5 Tage später, am 25.05.2016 gab es bei den mit dem Kopf nach unten gelagerten Salaten keine nennenswerten Unterschiede zwischen bestrahlt und unbestrahlt, aber insgesamt waren die mit dem Kopf nach unten gelagerten Salate knackiger als die mit dem Kopf nach oben gelagerte.

Bei den Salaten mit dem Kopf nach oben war ein deutlicher Unterschied zwischen bestrahlt und unbestrahlt zu sehen. Beim Batavia war der Kontrollsalat deutlich mehr zusammengefallen als bei dem behandelten. Beim Eissalat waren geringe Unterschiede vorhanden, da der Eissalat sich insgesamt viel besser hält.



Abbildung 7: Bild vom 25.05.2016, d.h. nach 6 Tagen: Batavia links unbestrahlt, rechts bestrahlt

### Zusammenfassung Versuche 1 und 2:

Ist der Salat-Kopf nach oben gelagert nimmt er den Lebensimpuls der Produkte stark auf. Die Unterschiede zwischen bestrahlt und unbestrahlten Salaten sind äußerlich und energetisch sehr deutlich sichtbar: die unbestrahlten zeigen die üblichen Abbauerscheinungen -welke Blätter, insgesamt eingefallen, wenig fest-, während die bestrahlten deutlich fülliger, fester, ansprechender aussehen.

Eine unerwartete Differenzierung hat sich während des Versuches ergeben: werden die Salate auf dem Kopf gelagert, nehmen sie den energetischen Lebensimpuls nicht gut auf, das Gegenteil tritt ein.

Daher ist das Bestrahlten voraussichtlich für den Großhandel für Salate uninteressant, jedoch für den Ladner sehr interessant (i.d.R. wird im Laden mit dem Kopf nach oben gelagert).