

Twee weken langer houdbaar

Hoogesteger past de pulsed-electric-field-technologie toe op zijn verse vruchtensappen. Daardoor kan het Zwanenburgse bedrijf nu ook de Europese markt op.

TEKST ASTRID SMIT FOTOGRAFIE HOOGESTEGER



‘Als iemand mij vraagt wat ik doe, zeg ik altijd: ik pers sinaasappels’, vertelt directeur Michiel van ’t Hek van het bedrijf Hoogesteger. ‘Zo simpel is het. Alleen de schaal waarop we persen, maakt ons werk ingewikkeld.’

Jaarlijks produceert het Zwanenburgse bedrijf 17 miljoen liter sap: 60 procent van sinaasappelen en 40 procent van andere vruchten. Veel producenten laten het fruit in het land van herkomst persen, het concentraat naar Nederland verschepen en voegen er hier water aan toe. Hoogesteger niet. Die verscheept juist het fruit naar Nederland en maakt er hier sap van, zonder er nog iets aan toe te voegen of te pasteuriseren. ‘Daardoor smaakt ons fruitsap veel prikkelender’, aldus Van ’t Hek.

Maar deze aanpak heeft een nadeel. Het verse sap is maar acht dagen houdbaar. Voldoende als je de Nederlandse markt wilt bedienen; onvoldoende als je over de grenzen wil. ‘In de landen om ons heen is in bijna geen enkele supermarkt vers sap te koop. Er ligt dus nog een markt voor ons open’, aldus Van ’t Hek. Maar dan moest Hoogesteger wel de houdbaarheid van de sappen verlengen.

Daarom zocht het bedrijf contact met Wageningen UR Food & Biobased Research. Daar bestond al ervaring met de toepassing van pulsed-electric-field (PEF)-technologie. Hierbij wordt voedsel blootgesteld aan korte elektrische pulsen. Die maken de microben niet dood, maar leggen ze een tijd lam. ‘Onze vraag was: is deze techniek geschikt voor vers sap? Worden de bacteriën lang genoeg stil gelegd en blijven vitamines, voedingswaarde, smaak en geur nagenoeg behouden?’, aldus Van ’t Hek. Dat is het geval, stelden de onderzoekers vast: het bewerkte sap is 21 dagen lang houdbaar.

De onderzoekers begeleidden Hoogesteger ook bij de implementatie van de technologie in het productieproces. ‘De opschaling van lab naar fabriek is door ons bedacht en gecoördineerd’, aldus Marjolein van der Glas, business development manager van Food & Biobased Research.

Hoogesteger past de PEF-technologie sinds november 2011 toe. Van ’t Hek: ‘We gebruiken PEF vooral voor vruchtensap voor de Nederlandse horeca, maar we leveren nu ook aan enkele supermarkten in Duitsland en België.’ ■



‘We leveren nu ook aan enkele Duitse supermarkten’

