

S/7 c-6



SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-19013*

BULLETIN 134

FEBRUARI 1975

Ir. E. STEINBUCH

DE WINNING VAN APPELSAP

Na de ontwikkeling door de heer L. de Vos van een continu werkende vruchtenpers werd in de periode eind 1969 tot eind 1973 in nauwe samenwerking met prof. dr. W. Pilnik en zijn medewerkers (L.H.-Wageningen) een nieuwe methode uitgewerkt voor enzymatische sapwinning. Aan dit onderzoek nam in 1972 ook deel prof. dr. J. P. Van Buren van de Cornell University in Geneva (N.Y.).

Als resultaat van dit in eind 1973 afgesloten onderzoek kan worden vermeld dat de vruchtenpers een toenemende belangstelling geniet. Zowel in Nederland als in het buitenland hebben deze persen een goede naam. De enzymatische sapwinning vindt vooral in het buitenland toepassing. Ook in Nederland werd door een fabriek in overleg met het Sprenger Instituut de daarvoor benodigde apparatuur aangeschaft. Het aantrekkelijke van de enzymatische methode is de hoge sapopbrengst uit appels die onder conventionele omstandigheden slecht persbaar zijn.

De aanpassing van de enzymering aan de bedrijfsomstandigheden gaat incidenteel soms met problemen gepaard. Voor de oplossing hiervan wordt door het Instituut assistentie verleend en, zo nodig, aanvullend onderzoek verricht.

Van de publikaties die direct of indirect met de geschetste activiteiten te maken hebben volgt hierna een volledige chronologische lijst.

349284

Literatuur:

- De winning van appelsap. L.de Vos en H.F.Th.Meffert. V.M.T. 1, (no. 12) 1970.
- Eine neue kontinuierliche Presse für Saftgewinnung. L.de Vos. Flüssiges Obst, 37, (9) 378 (1970).
- Apfelsaftgewinnung mittels Maischefermentierung. W.Pilnik en L.de Vos. Flüssiges Obst, 37, 430 (1970).
- Apfelsaftgewinnung durch Maischefermentierung II. Verkürzung der Fermentierungszeit. A.Verspuy, W.Pilnik en L.de Vos. Flüssiges Obst, 37, 518 (1970).
- A new continuous press for juice extraction. L.de Vos. IFU-rapport no.10, p.191 (Palermo 1970).
- Apple juice extraction by enzyming apple pulp. W.Pilnik en L.de Vos. IFU-rapport no.10, p.213 (Palermo 1970).
- Die Kramerische Scherpresse als Laboratoriums-Pressvorrichtung und Ergebnisse von Versuchen mit Äpfeln. H.Beltman, W.Pilnik en L.de Vos. Confructa, 16, 4 (1971).
- De winning van appelsap II. L.de Vos. V.M.T. 2, 7 (1971).
- Changes of structure in oxidized and enzymed apple pulp. L.de Vos, J.P.VanBuren, W.van Deelen en W.Pilnik. IFU-rapport no.12 (Dijon 1972).
- Chlorogenic acid and flavonol glycosides in juice from enzyme treated Golden Delicious apple pulp. J.P.VanBuren, L.de Vos en W.Pilnik. IFU-rapport no.12 (Dijon 1972).
- Pectolytic enzymes in apple juice extraction. L.de Vos en W.Pilnik. Process Biochemistry 8, 18 (1973).
- De winning van appelsap III (slot). L.de Vos, W.Pilnik en W.van Deelen. V.M.T. 4, 106 (1973).
- Measurement of chlorogenic acid and flavonol glycosides in apple juice by a chromatographic fluorometric method. J.P.VanBuren, L.de Vos en W.Pilnik. J. of Food Science 38, 656 (1973).