

Ultrasone nevel houdt groente en fruit fris

In supermarkten in Frankrijk en Duitsland staan ze al: nevelgeneratoren die versproducten als groenten en fruit omhullen in een feeëriek mist. ‘Consumenten vinden het geweldig’, zegt Jan Verschoor van Food & Biobased Research. ‘En dat zien de supermarkten terug in de verkoop. Maar minstens zo belangrijk is dat deze installaties groenten en fruit langer goed houden.’

Een nevelgenerator bestaat uit een trillend plaatje dat in een reservoir in contact komt met water. Door de ultrasone trillingen valt het water in ragfijne druppeltjes uit elkaar. Een door een ventilator opgewekte luchtstroom voert die fijne mist via buizen weg en blaast het over de producten. Die blijven daardoor langer vochtig en vers.

Verschoor en zijn Wageningse collega's onderzochten voor Contronics, een Nederlandse producent van nevelgeneratoren, de effecten op onder meer de houdbaarheid van groenten, fruit en salades. Met goed gevolg. Er zijn al een paar supermarkten in Nederland met nevelgeneratoren, en als het aan Contronics ligt worden dat er snel meer.

De uitkomsten van het Wageningse onderzoek waren minder positief voor de cateringsector. ‘De catering mag verse producten in saladebars slechts twee uur uitstallen’, zegt



Proefopstelling voor onderzoek naar de conserverende werking van nevel.

Verschoor. ‘Daarna moet je ze volgens de wettelijke richtlijnen weggooien.’ Door die restrictie is daar het conserverende effect van nevelgeneratoren verwaarloosbaar. Dat wil echter niet zeggen dat de catering niets aan vernevelaars heeft. ‘Nevel verhoogt de aantrekkelijkheid van het product’, zegt Verschoor. ‘Het lokt mensen.’

Supermarkten die groenten en fruit bewaren hebben minder strikte bewaartijden, en kunnen met nevel de houdbaarheid daarvan wel

merkbaar verlengen. Hoelang precies kan Verschoor niet zeggen. ‘Dat hangt af van het product en de omstandigheden. Maar een bos wortels die na twee dagen zou zijn verschrompeld kan dankzij een vernevelaar nog helemaal fris zijn.’

Contact:

jan.verschoor@wur.nl
0317 - 48 12 93