nieuws

Gepasteuriseerde schaaleieren rekenen af met salmonella

nieuws

Het bedrijf Lodewijckx uit Veerle-Laakdal heeft donderdag het startschot gegeven voor de commercialisering op industriële schaal van gepasteuriseerde schaaleieren. Het gaat om een Europese primeur, die ervoor zorgt dat zowel het ei als de schaal gegarandeerd salmonellavrij zijn. De eieren zullen verkocht worden onder de merknaam Cocovite.

3 DECEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:52

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek
technologie

Het bedrijf Lodewijckx uit Veerle-Laakdal heeft donderdag het startschot gegeven voor de commercialisering op industriële schaal van gepasteuriseerde schaaleieren. Het gaat om een Europese primeur, die ervoor zorgt dat zowel het ei als de schaal gegarandeerd salmonellavrij zijn. De eieren zullen verkocht worden onder de merknaam Cocovite.

De Vlaamse pluimveehouderij heeft de voorbije jaren forse inspanningen geleverd om de salmonellabacterie te weren uit het productieproces, maar eieren blijven niettemin een potentiële besmettingsbron. Lodewijckx bundelde de krachten met externe partners zoals de K.U.Leuven, het IWT en het ILVO om hier een mouw aan te passen. De gepasteuriseerde schaaleieren van Cocovite beschermen zowel de bereidende kok als de meest kwetsbare consumenten.

Het pasteurisatieprocédé blijft een goed bewaard bedrijfsgeheim. Bij Lodewijckx wil men wel kwijt dat het geijkt is op een stoomtechniek die de schaal en de inhoud doet opwarmen. Bij het pasteuriseren wordt salmonella tot in de kern van het ei aangepakt en ook de eierschaal wordt kiemvrij gemaakt, luidt het. Volgens de fabrikant van

eiproducten gaat het om een uniek productieproces dat nergens anders ter wereld toegepast wordt.
Een prototype van het gepasteuriseerde schaalei werd zes maanden lang getest in een aantal grootkeukens. In mei startte de verkoop op beperkte schaal. De markt reageert alvast heel enthousiast, zegt Bert Lodewijckx. De doelgroep bestaat uit foodservices en grootkeukens. "De eieren zijn even smaakvol, even smeuïg en zien er even lekker uit als verse eitjes. In de koeling kan men ze zelfs twee weken langer bewaren".
De eieren zouden geschikt zijn voor tal van keukentoepassingen, ook voor koude bindingen, huisgemaakte mayonaises en dressings. "Alleen voor het opkloppen tot stijf eiwit zijn ze minder geschikt", vertelt Lodewijckx. De gepasteuriseerde schaaleieren zullen aangeboden worden tegen een vaste prijs om de kostencalculatie voor grote aankopers te vergemakkelijken.
De groep Lodewijckx telt honderd werknemers, groeide de voorbije vijf jaar telkens met 15 procent en realiseerde vorig jaar een omzet van 44 miljoen euro. De onderneming verwerkt wekelijks 15 miljoen eieren.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada