nieuws

Greenstar verkleurt niet na het snijden

nieuws

'Ideaal voor uw kinderen. Verkleurt niet na het snijden', zo staat op de verpakking van Greenstar-appels. Versneden appels die niet verkleuren? Guy Goffins van Veiling Borgloon: "We hebben dat bij toeval ontdekt. Sommige appelsoorten die je aansnijdt, worden al bruin na enkele minuten. De Greenstar niet". Zelfs niet na 24 uur, blijkt uit een test van nieuwsgierige journalisten bij Het Laatste Nieuws.

11 FEBRUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:41

'Ideaal voor uw kinderen. Verkleurt niet na het snijden', zo staat op de verpakking van Greenstar-appels. Versneden appels die niet verkleuren? Guy Goffins van Veiling Borgloon: "We hebben dat bij toeval ontdekt. Sommige appelsoorten die je aansnijdt, worden al bruin na enkele minuten. De Greenstar niet". Zelfs niet na 24 uur, blijkt uit een test van nieuwsgierige journalisten bij Het Laatste Nieuws.

De Greenstar is een kruising van een Granny Smith met een Delbarestivale, twee appels die bekendstaan om hun wat zurige maar frisse smaak en knapperige beet. "Gesneden appels worden bruin omdat ze in aanraking komen met zuurstof en daardoor oxideren. Omdat er in Greenstar veel meer vitamine C - een antioxidant - zit, verkleuren die veel minder snel. Dat is hetzelfde als wanneer je wat citroen - ook vol vitamine C en dus antioxidanten - op een appel uitknijpt. Dan behoudt die ook zijn frisse kleur", legt Guy Goffins uit.

Hoe lang het precies duurt voor Greenstars toch gaan verkleuren, weet Goffins niet: "De omgevingstemperatuur speelt ook mee", klinkt het. Het Laatste Nieuws deed een test, waaruit bleek dat het klokhuis van een opengesneden Greenstar na een tijdje verkleurt maar de rest blank blijft. Ann Schenk, technologisch adviseur bij het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten: "Dat is niet onlogisch, aangezien antioxidanten - vitamine C in dit geval - in grotere mate niet in het midden maar aan de kanten van de appel zitten".

Volgens Schenk is niet bekend hoeveel langer de Greenstar verkleuring tegenhoudt: "Wel dat het veel langer duurt dan bij pakweg een Boskoop, die al na enkele minuten bruin wordt". Na 24 uur op kamertemperatuur zat er op de Greenstar van het Laatste

Nieuws in elk geval amper een lichte bruine schijn en smaakte hij volgens de journalisten nog steeds fris.(KS)

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