

Van aardappel tot diepvriesfriet is complex proces

nieuws

In Hannover kondigde McCain een prijsstijging aan voor diepvriesfrietten tot 25 procent. Het Belang van Limburg verdiepte zich daarom in het productieproces van zulke frieten. Dat blijkt veel complexer te zijn dan gedacht. Niettemin zou McCain wereldwijd in één uur zo'n 500.000 kilogram aardappelen verwerken. Door de slechte aardappeloogst van dit jaar zal dat aantal een stuk lager liggen.

🕒 9 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

In Hannover kondigde McCain een prijsstijging aan voor diepvriesfrietten tot 25 procent. Het Belang van Limburg verdiepte zich daarom in het productieproces van zulke frieten. Dat houdt niet alleen het schillen van de aardappels, het voorbakken en invriezen ervan in, er gaat een veel uitgebreider proces aan de diepvriesfrietten vooraf, zo concludeert de krant.

Dagelijks worden er honderdduizenden aardappels bij verscheidene fabrikanten geleverd. Die worden bij aankomst gecontroleerd en gesorteerd in verschillende categorieën (frietten, kroketten, enz.). Op een lange transportband worden de aardappels schoongemaakt en gewassen. Een optische lasersorteerder controleert welke aardappels geschikt zijn en welke niet.

De aardappelen komen vervolgens op de schilafdeling terecht. Met warme stoom krijgt de schiller de schil makkelijk los. De schillen worden niet weggegooid, maar als veevoeder gebruikt. Dan worden de aardappels gesneden, met grote snelheid en met krachtige watermessen, pompen die de aardappels op een rooster projecteren, waar ze gekalibreerd worden. Dat wil zeggen dat ze aangepast worden aan de vereiste dikte en lengte van een bepaalde frietsoort. De frieten met een doorsnede die niet conform is, worden geëlimineerd.

Een tweede elektronische sortering en controle vindt plaats om nog eventuele onregelmatige frietstaafjes te verwijderen. Vervolgens kan het blancheerproces beginnen: de frieten worden op korte tijd verhit met veel water, in een warmwaterbad

met stoominjectie. De enzymen worden uitgeschakeld en de kleur van de frieten wordt homogeen gemaakt door de extractie van suikers - ze worden goudgeel.

Daarna worden de frieten eerst in koud water afgekoeld, om daarna gedroogd te worden in een stroom van warme en droge lucht. Daardoor daalt het vetgehalte en worden de frietjes knapperig. Sommige fabrikanten dompelen ze onder in een gekruide zetmeeloplossing. De frieten worden daarna één tot anderhalve minuut voorgebakken in plantaardige olie op 160 tot 170 graden Celsius. De warme lucht en het water nadien zorgen voor de verdere 'ontvetting' van de frieten.

De frieten ondergaan nu een laatste stap: de koeling. Ze worden in verschillende koelzones geplaatst om geleidelijk aan tot een temperatuur van 0°C te komen. Daarna gaan de frieten door een diepvriestunnel van -40°C om in te vriezen tot een temperatuur van -18°C. Een derde en laatste controle gebeurt vooraleer het wegen en de verpakking kunnen beginnen. Na het verpakken worden de frieten opgeslagen in een vrieshuis bij een temperatuur van -20°C.

McCain zou wereldwijd in één uur zo'n 500.000 kilogram aardappelen verwerken. Door de slechte aardappeloogst van dit jaar zal dat aantal een stuk lager liggen.

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)