nieuws

Belgische innovatie zorgt voor betere bewaring van fruit

nieuws

Dankzij het innovatieproject ‘Digifruit’ kunnen appelen en peren op een efficiëntere, goedkopere en gezondere manier bewaard worden. Door nieuwe slimme technologie wordt het fruit in koelcellen opgevolgd en kan de luchtsamenstelling op elk moment aangepast worden. Het project werd ontwikeld door Optiflux met de steun van de provincie Vlaams-Brabant en onderzoekspartners KU Leuven en VCBT.

24 FEBRUARI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 24 FEBRUARI 2023 16:45

Lees meer over:
fruitteelt



Innovatieve bewaarmethode voor appels en peren

België produceert gemiddeld zo’n 600.000 ton appelen en peren per jaar. Na de oogst wordt het fruit maanden bewaard in koelcellen zodat het geleidelijk doorheen het jaar verkocht kan worden. Om het rijpingsproces te vertragen en de kwaliteit te behouden, wordt het fruit in de koelcellen onder een aangepaste luchtsamenstelling bewaard. Doordat de bewaarcondities niet specifiek zijn per fruitpartij, treden er soms grote verliezen op. Daarom gebruikt men bij de bewaring vaak een chemische stof die de rijping remt, met uitzondering op fruit in de bioteelt.
Voor het Digifruit-project ontwikkelde Optiflux een meetsysteem en software die het mogelijk maken om de bewaarcondities voor fruit dynamisch te regelen, zonder de bestaande bewaarruimte en installatie ingrijpend te veranderen. Dankzij deze slimme technologie kan fruitbewaring energiebesparender en 100% biologisch gebeuren. Het biedt een oplossing aan voor de grote uitdagingen waar de sector vandaag voor staat zoals een stijgende vraag naar biofruit, hogere kwaliteitseisen van de consument en zeer hoge energiekosten.

> **“Op wereldniveau gaat 45% van de verse groenten en fruit verloren zonder te worden geconsumeerd. Daarom is de impact van bewaartechnologie op de houdbaarheid na verkoop zeer belangrijk**

Ann Schevenels - Gedeputeerde in Vlaams-Brabant

100% biologisch en energiebesparend

“Fruit ademt”, legt Niels Bessemans, CEO & CTO van Optiflux uit. “Ons systeem meet in real-time de ademhaling van het fruit tijdens opslag in koelcellen tot 200 ton. Op basis van deze continue metingen past het systeem de bewaarcondities automatisch aan. Dat zorgt voor betere bewaarcondities, voor minder verlies, voor energiebesparing door efficiënte koeling en uiteindelijk voor meer rendabiliteit. Bovendien is het een volledig biologisch proces.”
Het innovatieve meet- en regelsysteem is het resultaat van jarenlang onderzoek aan de KU Leuven, in samenwerking met het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) en het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT). De partners zijn er, met de steun van de provincie Vlaams-Brabant, in geslaagd de technologie vanuit het lab om te vormen naar een commercieel product dat nu in de praktijk wordt uitgerold.



Uitgelicht

Fruitteelt wordt erkend als "sector in crisis"

nieuws

De fruitteelt is erkend als ‘sector in crisis’ door federaal landbouwminister David Clarinval (MR) Op die manier kunnen telers uitstel van betaling van hun sociale zekerheidsb...

13 DECEMBER 2022

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

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