nieuws

ILVO-perensap bevat meer gezonde voedingsstoffen

nieuws

Het vernieuwende perensap dat de Food Pilot op het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek produceerde met een zuurstofvrije spiraalfilterpers, bevat opmerkelijk hogere percentages aan fenolen, waarvan aangetoond is dat ze een preventieve werking hebben tegen onder andere hart- en vaatzieken, kanker en diabetes. Ook na lange tijd blijven die gezonde stoffen beter bewaard. Dat blijkt uit een recente doctoraatsstudie.

2 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
fruitteelt
onderzoek
technologie



Het vernieuwende perensap dat de Food Pilot op het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek produceerde met een zuurstofvrije spiraalfilterpers, bevat opmerkelijk hogere percentages aan fenolen, waarvan aangetoond is dat ze een preventieve werking hebben tegen onder andere hart- en vaatzieken, kanker en diabetes. Ook na lange tijd blijven die gezonde stoffen beter bewaard. Dat blijkt uit een recente doctoraatsstudie.

Naar aanleiding van de crisis in de fruit- en groentesector ging de Food Pilot, het applicatiecentrum op het ILVO, op zoek naar nieuwe methoden om groenten en fruit op een andere manier te valoriseren. Daarvoor onderzochten ze de mogelijkheden van een innovatieve zuurstofvrije spiraalfilterpers. Bij dit innovatieve perssysteem wordt het sap in een zuurstofvrije vacuümkoker onttrokken waardoor gezonde stoffen niet door oxidatie kunnen worden afgebroken.

Een doctoraatsstudie van Domien De Paepe aan het ILVO, Universiteit Antwerpen en VITO bevestigt de mogelijkheden van de spiraalfilterpers alvast voor fenolische verbindingen, die hart- en vaatziekten, kanker en diabetes kunnen tegengaan. Het innovatieve sap bevatte vlak na persing 20 procent meer fenolische verbindingen dan klassiek commercieel troebel sap. Na zes maanden bewaring bedroeg het verschil zelfs 80 procent. De verbindingen, die onderhevig zijn aan licht en lucht, worden met andere woorden ook veel beter bewaard in het ILVO-sap.

De doctorandus detecteerde ook opmerkelijke verschillen tussen de fenologische profielen van 47 verschillende appel- en perensoorten. Dat betekent niet dat de ene appel of peer gezonder is dan de andere, maar wel dat elke soort en het daarvan afgeleide product een specifieke set gezondheidseffecten bezit.

De onderzoekers en medewerkers van ILVO, UA en VITA noemen de resultaten alvast veelbelovend. Omdat de pers zo eenvoudig is in gebruik kan hij namelijk ook door telers zelf gebruikt worden om fruit dat niet geschikt is voor verkoop of waarvoor men geen afzetmarkt vindt om te zetten in een gezond commercieel sap.

Vooral voor peren komt de innovatieve pers als geroepen. Die worden immers niet vaak geperst omdat het sap door oxidatie snel bruin kleurt en de smaak sterk kan wijzigen. Aan de hand van testen met deze pers werd het procedé om peren te persen en te pasteuriseren op punt gesteld. De methode won in 2013 daarvoor de prijs ‘Idee van het jaar’.
Meer info: Spiraalfilterpers ILVO in productie op Dag van de Landbouw

Beeld: ILVO

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