

Innovatieve tweede schil houdt avocado's langer vers

nieuws

Colruyt Group heeft een nieuwe technologie in gebruik genomen om de houdbaarheid van avocado's te verlengen. “Er wordt een onzichtbare, plantaardige beschermlaag op de vruchten aangebracht die zuurstof buiten houdt en vocht binnen. Hierdoor blijven eetrijpe avocado's tot twee keer zo lang goed”, klinkt het. Colruyt Group wil nu bekijken of de technologie ook kan toegepast worden op andere fruit- en groentesoorten.

🕒 2 FEBRUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 2 FEBRUARI 2021 14:40

Lees meer over:

[innovatie](#)

[technologie](#)



De technologie waar Colruyt Group gebruik van maakt, werd ontwikkeld door Apeel Sciences. “We brengen als het ware een tweede plantaardige schil aan op de avocado. Deze is kleurloos, geurloos en smaakloos en benut de troeven van de natuur, want ze wordt gemaakt van de bestanddelen die je al in groenten en fruit terugvindt: plant-afgeleide moleculen, zoals lipiden en glycerolipiden, die van nature aanwezig zijn in de schil, pitten en fruitpulp”, zegt Michael Schaeman van Apeel Sciences.

Door de extra beschermlaag aan te brengen, kan er minder zuurstof aan de vrucht. Zuurstof zorgt ervoor dat een avocado rijpt en dus sneller bederft. De beschermlaag houdt ook het vocht in de vrucht waardoor uitdroging wordt vermeden. “Op die manier behouden de avocado's met een Apeel-beschermlaag twee keer langer hun kwaliteit en rijpheid. Ze helpen dus ook om voedselverspilling tegen te gaan”, aldus Michael Schaeman. Uit tests van Colruyt Group blijkt dat een eetrijpe avocado een week langer smeuïg blijft.



De Halse supermarktgroep zegt de eerste retailer te zijn in België en Luxemburg die een dergelijke techniek gebruikt om de houdbaarheid van een product te verlengen. “Onze onderzoeksafdeling is steeds op zoek naar technologieën en innovaties die een positieve impact hebben op de houdbaarheid en kwaliteit van onze producten. Dit past binnen onze visie om een duurzaam en kwaliteitsvol assortiment aan te bieden aan onze klanten. Bovendien werken we aan minder voedselverspilling bij onze klanten thuis”, zegt Jan Schockaert, afdelingshoofd aankoop fruit. Het is de bedoeling om te bekijken of de technologie ook kan toegepast worden op andere fruit- en groentesoorten.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Colruyt Group

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/vilmieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra