

Intelligent etiket duidt rijpheid van peren aan

nieuws

Fruitveiling Profruco uit Sint-Niklaas lanceert als eerste in België het intelligente etiket "Ripesense" op de verpakking van peren. De indicator op de verpakking geeft de rijpheid van de peer aan. Op die manier kan de consument kiezen hoe rijp hij zijn peren wil. Deze gepatenteerde technologie werd een aantal jaren geleden in Nieuw-Zeeland ontwikkeld en kent intussen een groot succes in de Verenigde Staten en Canada, zo luidde het dinsdag tijdens een persconferentie.

🕒 14 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

□
Fruitveiling Profruco uit Sint-Niklaas lanceert als eerste in België het intelligente etiket "Ripesense" op de verpakking van peren. De indicator op de verpakking geeft de rijpheid van de peer aan. Op die manier kan de consument kiezen hoe rijp hij zijn peren wil. Deze gepatenteerde technologie werd een aantal jaren geleden in Nieuw-Zeeland ontwikkeld en kent intussen een groot succes in de Verenigde Staten en Canada, zo luidde het dinsdag tijdens een persconferentie.

De indicator op de verpakking reageert op de aroma's die vrijgegeven worden door de peer gedurende het rijpingsproces. Op de verpakking die Profruco uitbrengt zijn drie kleuren voorzien. Rood staat voor een krokante, harde peer, oranje voor een peer met fruitige smaak en geel voor een zeer sappige peer. De consument kan zo in één oogopslag zijn keuze maken wanneer hij de peer wil opeten. "Voorwaarde is wel dat de verpakking gesloten blijft", zegt Filiep Callewaert, directeur van Profruco. "De verpakking is wel hersluitbaar en de indicator blijft verder werken."

Wanneer de peren bij kamertemperatuur in de gesloten verpakking worden bewaard, zal de indicator na tien dagen van kleur veranderen. Het rijpingsproces kan wel worden vertraagd door het fruit in de koelkast te bewaren. Profruco heeft voor één jaar een exclusiviteitcontract afgesloten met Match en Smatch. Vanaf volgende week ligt de intelligente perenverpakking in 145 winkels. In een eerste fase gaat het om de soorten Conférence en Doyenne. Intussen worden ook testen gedaan voor Triomphe De Vienne, Beurré Hardy en Durendeu. Ook de tussenhandel kan "Ripesense" gebruiken om het aanbod meer te segmenteren op vlak van rijpheid. Het prijsverschil met een traditionele verpakking bedraagt zo'n 5 procent.

Bron: Belga

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra