nieuws

Mobiele fruitpers is groot succes

nieuws

Met zijn mobiele fruitpers heeft de West-Vlaming Thijs Tanghe een gat in de markt gevonden. De man schuimt markten en parken af om mensen grote ladingen fruit tot liters vers sap te laten persen. “Doordat het sap wordt opgewarmd tot 80 graden, wordt het gepasteuriseerd. Dat zorgt er voor dat het twee jaar houdbaar is”, zegt Tanghe.

8 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
fruitteelt
consument

Met zijn mobiele fruitpers heeft de West-Vlaming Thijs Tanghe een gat in de markt gevonden. De man schuimt markten en parken af om mensen grote ladingen fruit tot liters vers sap te laten persen. “Doordat het sap wordt opgewarmd tot 80 graden, wordt het gepasteuriseerd. Dat zorgt er voor dat het twee jaar houdbaar is”, zegt Tanghe.

De 24-jarige jongeman kan de uitnodigingen om te komen persen nauwelijks bijhouden. “Ik was in het verleden al betrokken bij een project met hoogstammige fruitbomen. Het is goed om mensen te stimuleren om fruitbomen te planten, maar wat doe je met al dat fruit? Veel mensen zeiden me dat ze het gewoon lieten rotten in hun tuin”, licht Tanghe de oorsprong van zijn idee toe.

Her en der in Vlaanderen kan je met een fruit al naar een perserij, maar wat als je veraf woont? Thijs Tanghe bedacht het antwoord: een mobiele pers. “Ik ben er nu twee jaar mee bezig geweest. Uiteindelijk heb ik een Oostenrijks systeem moeten combineren met een Duits. Daar kan ik driehonderd kilo fruit per uur mee persen. De machine kost veel, maar ik kon een lening bij de bank krijgen”, klinkt het.

De methode is vrij eenvoudig. Eerst gaat het fruit in een wasbak en dan wordt het versneden, met pitten, schil en al. Dat mengsel wordt geplet en het sap wordt opgevangen. Dat wordt dan verwarmd tot 80 graden waarna het in een vijfliterzak

wordt gepompt. Die zak verdwijnt in een doos met een datumstempel en een drukteut. “De opwarming zorgt ervoor dat het sap twee jaar houdbaar is. Omdat er tijdens het tappen geen lucht bij het sap komt, blijft een doos tot twee maanden na openen nog goed”, weet Thijs Tanghe.
Voor zo’n doos betaal je 5,5 euro. Maar de pers kan meer dan alleen appelen persen. “Je kan er ook andere soorten fruit bijvoegen, maar toch moet 70 pct van het volume appelen zijn. Alleen zij kunnen het zuurgehalte leveren dat nodig is voor de bewaring”. Tanghe geeft nog mee dat steenvruchten, zoals pruimen, verboden zijn. “Die maken de machine kapot".
De fruitpers is een groot succes. “Ik ben pas begonnen en had nooit gedacht dat het zo’n vaart zou lopen. Overal waar ik kom, moeten mensen vooraf inschrijven en altijd is mijn lijst meteen vol”. Fruit persen is uiteraard seizoensgebonden. Over een drietal weken kan Thijs Tanghe zijn pers voor een jaartje opbergen.

Bron: Het Nieuwsblad

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 |