

# Nieuwe duurzamere diffusietoren van Tiense Suiker officieel ingehuldigd

nieuws

Tiense Suikerraffinaderij heeft dinsdag in Tienen haar nieuwe diffusietoren officieel ingehuldigd. De nieuwe toren, die jaarlijks tot 6.000 ton minder CO2 uitstoot en 150.000 kubieke meter water bespaart, moet de suikerfabriek klaar voor de toekomst maken. “Dit soort investering zijn essentieel om competitief te blijven en zo de werkgelegenheid in de regio te waarborgen. Ook voor de Vlaamse landbouw is dat van belang”, stelde Vlaamse minister van Landbouw en Economie Jo Brouns (CD&V) tijdens de officiële inhuldiging.

🕒 31 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 31 OKTOBER 2023 15:38

Lees meer over:

[suiker](#)

[duurzaam](#)



Een diffusie- of extractietoren is een soort van groot vat met warm water dat de suiker uit de suikerbieten haalt. Diffusie of extractie is een cruciale stap in het productieproces van suiker. De bieten, afkomstig van velden die zich gemiddeld op 50 kilometer van de fabriek bevinden, worden gewassen en in kleine reepjes gesneden: de snijdsels. Die snijdsels worden naar de toren gepompt en ondergedompeld in warm water.



De reepjes biet zitten ongeveer twee uur in de difussietoren, op een temperatuur van 72 graden Celcius. Tijdens dit proces komt de suiker vrij uit de snijdsels en vermengt het zich met het water. Zo ontstaan twee producten: de pulp en het suikersap. De pulp wordt als veevoeder gebruikt. Het suikersap gaat naar de zuivering verderop in de fabriek om onzuiverheden, zoals mineralen, te verwijderen. Nadien gaat het naar de verdamping om het water eruit te trekken en uiteindelijk naar de kristallisatie, waar de suiker bekomen wordt.

De nieuwe difussietoren heeft een hoogte van 38 meter, een diameter van 12 meter en kan tot 14.500 ton bieten per dag verwerken. De toren vervangt de vorige installatie, twee horizontale diffusietrommels die 40 jaar geleden gebouwd werden. De nieuwe technologie betekent een behoorlijke verduurzaming van het productieproces. Het ontwerp van de toren laat toe om 25 procent minder energie te verbruiken en tot 6.000 ton minder CO<sub>2</sub> per jaar uit te stoten. Dankzij hergebruik van water en een mindere nood aan stoom, kan er jaarlijks 150.000 kubieke meter water worden bespaard.



In totaal is er een investering van 25 miljoen euro gemoeid met het project van Tiense Suiker, dat onderdeel is van het Duitse Südzucker Group. "De Tiense Suikerraffinaderij trekt resoluut de kaart van innovatie en duurzaamheid met de investering in een nieuwe diffusietoren", aldus Brouns. "Dit soort investeringen zijn belangrijk om competitief te blijven, zodat we de toekomst van de fabriek in Tienen helpen verzekeren en de werkgelegenheid in de regio waarborgen. Ook voor de landbouwers in deze streek is dat van immens belang. Met de Vlaamse regering steunen we dit project met één miljoen euro strategische ecologiesteun."

Ook Jan Ingels, directeur van de suikfabriek, is ervan overtuigd dat duurzame innovatie de sleutel tot succes is. "Het is belangrijk om oog te hebben voor innovatie en in koppositie mee te zijn met onze tijd, ook in een eeuwenoud productieproces zoals suiker. Alleen op deze manier kunnen we de zware concurrentiestrijd aan en onze activiteiten verankeren", stelde hij tijdens de opening. De Tiense Suikerraffinaderij telt zo'n 600 directe en 6000 indirecte medewerkers.

## **Veruuzamingsproces**

De nieuwe diffusietoren is onderdeel van een verduurzamingsproces van de suikerverwerker. "Het absolute doel is om tegen 2050 klimaatneutraal te zijn, waarbij ze onder meer inzetten op efficiëntiemaatregelen, zoals het carbon farming-project voor koolstofopslag in suikerbieten en cichoreiteelt. De Tiense Suikerraffinaderij zal ook onder een Europees Horizon-project als primeur in 2024 een warmtepomp op hoge temperatuur met een thermisch vermogen van 5 megawatt opstarten, de verdere elektrificatie wordt voorbereid. Op vlak van circulair watergebruik ligt de Tiense Suikerraffinaderij aan de basis van het project "De Tiense Watervelden" om vanuit brondiversificatie jaarlijks meer dan één miljard liter drinkbaar water te produceren uit lokaal geteelde suikerbieten.

## **Tiense Suiker verwacht "gemiddeld" jaar qua suikeropbrengst**

De Tiense Suikerraffinaderij verwacht een "gemiddeld" jaar qua suikeropbrengst. Dat heeft Ingels tijdens de inhuldiging meegedeeld. De bietencampagne, waarbij zowat 4.000 landbouwers hun jaarlijkse bietenoogst komen afleveren in de fabrieken van de Tiense Suikerraffinaderij, is eind september gestart en loopt nog tot half januari. Tot nu toe is ruim 200.000 ton bieten in de verschillende fabrieken geleverd.

Vorig jaar werd 3,5 miljoen ton bieten opgehaald, wat resulteerde in een productie van ongeveer 630.000 ton suiker. "Qua oogst zitten we aan een gelijkaardig gemiddelde volume dan andere jaren op dit moment", vertelt Ingels. "Het suikergehalte in de bieten ligt wel iets lager. De zon had iets meer mogen schijnen. Maar we kijken uit naar de rest van de campagne." De bieten worden voor het eerst in de nieuwe diffusietoren verwerkt.



Uitgelicht

## Opbrengstverwachting bieten: redelijk volume, wel veel minder suiker

nieuws

De bietentelers lijken een slecht jaar tegemoet te gaan. Bij de eerste staalnames lijkt het volume wel behoorlijk, maar het suikergehalte ligt op een laag niveau. Misschien ku...

🕒 30 AUGUSTUS 2023

[Lees meer](#)

**Bron:** Eigen berichtgeving / Belga

### VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

### Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuwsw.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra