

Vlaamse brains voor fruit in Canada en Nieuw-Zeeland

nieuws

Jobs in het fruitonderzoek zijn in België schaars. Dus werkt Wendy Schotsmans (31) uit Herk-de-Stad zowel aan de Massey University van Nieuw-Zeeland als aan het Atlantic Food and Horticulture Research Centre in het Canadese Kentville. In Canada zoekt ze uit hoe je fruit op een biologische manier ontsmet en in Nieuw-Zeeland bestudeert ze wanneer de gouden kiwi's precies rijp genoeg zijn voor de Japanners.

🕒 15 JANUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

□

Jobs in het fruitonderzoek zijn in België schaars. Dus werkt Wendy Schotsmans (31) uit Herk-de-Stad zowel aan de Massey University van Nieuw-Zeeland als aan het Atlantic Food and Horticulture Research Centre in Kentville, Canada. In Canada zoekt ze uit hoe je fruit op een biologische manier ontsmet en in Nieuw-Zeeland bestudeert ze wanneer de gouden kiwi's precies rijp genoeg zijn voor de Japanners.

Veel van fruit weten, levert je niet meteen een job in de fruitstreek op. "Ik heb mijn doctoraat in Leuven gedaan, bij het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT). We waren met vijf en daar hadden ze niet genoeg geld om ons allemaal te houden", legt Wendy uit. Dus is ze beginnen solliciteren. In Nieuw-Zeeland en in Canada. Twee jaar geleden kon ze in Nieuw-Zeeland aan de slag en sinds kort werkt ze tegelijkertijd ook in Canada.

"Tuinbouw, vooral fruit, is in Nieuw-Zeeland de grootste industrie", vertelt Wendy. "Alles draait rond verpakkingsbedrijven. Die hebben ook grond zodat ze zeker zijn van hun opbrengst. Die verpakkingbedrijven hebben contracten met de winkelketens. In België hangen de inkomsten van een teler vaak af van het moment waarop je je fruit sorteert en vervolgens verkoopt. Daar niet. Het fruit wordt er ook niet lang bewaard. Het gaat de container in en reist naar het land van bestemming. Als het wordt bewaard, dan zal het daar wel zijn".

De telers in Nieuw-Zeeland hangen ook niet af van algemene plukdata zoals hier het geval is. "Je hebt voorlichters die in dienst zijn van de verpakkingsbedrijven en het fruit van de telers controleren op rijpheid. Die telers bekijken dan zelf wanneer ze plukken. De bedrijven zijn daar uiteraard ook veel groter dan hier". Hebben ze in Nieuw-Zeeland ook meer nood aan onderzoek dan hier? "Ze investeren enorm veel in innovatie. Ze zijn altijd op zoek naar iets nieuws. De kiwi zijn ze indertijd

gaan halen in China en die hebben ze veredeld tot wat je nu vindt. Daar hebben ze veel geld mee verdiend".

Wendy onderzoekt wanneer de kiwi op zijn best is voor de Japanners. Die houden immers van rijpe kiwi's. Normaal gezien worden de kiwi's onrijp geplukt en dan vervoerd. Maar de zoegheten Zespri Gold plukken ze op het moment dat die al rijp is. "Mijn opdracht is nu om uit zoeken welke temperatuur nodig is om dit fruit precies te laten rijpen. Tegenwoordig ben ik ook met de feijoa's bezig, familie van de guave. Die vrucht komt uit Brazilië. En met de honeycrisp-appel".

Bron: Het Belang van Limburg

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

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