



Medewerkers Looije Packing aan de citruswaslijn

Citruswasstraat wist nagenoeg alle sporen uit

Aangetast citrus accepteren retailers niet meer, vertelt René Tunker van Looije Packing. Het zero-tolerance beleid leidde ertoe dat Looije zich specialiseerde in het geautomatiseerd wassen van citrus. De van de zogenaamde 'stofballen' vrijkomende schimmelsporen (endotoxine) worden hierbij zorgvuldig afgezogen. Eventueel aanwezige sporen op het gezonde fruit worden vervolgens weggepoetst met water. Zo wissen ze in de citruswasstraat nagenoeg alle sporen uit en heeft het gewassen fruit een langer uitstalleven.

Vergeleken met het handmatig poetsen, is citruswassen is een zeer effectieve en efficiënte manier van werken met een veel beter eindresultaat", vertelt René. "Citrus dat uit de wasstraat komt, is écht schoon. Bij handmatig poetsen, verwijder je de schimmels die met het blote oog zichtbaar zijn. De wasstraat verwijderd tot 95 procent van de sporen en daardoor blijft het citrus aantoonbaar langer goed. Handmatig en automatisch poetsen is kostentechnisch gelijk maar je hebt wel een veel beter resultaat."

Looije was de eerste verpakkingdienstverlener die zich toelegde op het geautomatiseerd citruswassen van overzees fruit.

Hiervoor zetten ze de voor Spaans citrus ontwikkelde techniek van MAF Roda in. "We werken al sinds 2014 met een geautomatiseerde citruswaslijn op locatie van één van onze klanten en hebben inmiddels heel veel kennis en ervaring opgebouwd. Omdat meer klanten geïnteresseerd raakten in deze techniek, hebben we vorig jaar geïnvesteerd in een nieuwe lijn op onze eigen locatie in Poeldijk", vertelt René.

AFZUIGING FIJNSTOF CRUCIAAL

Hoewel het proces bekend staat onder de naam citruswassen, wordt er slechts een minimale hoeveelheid water verbruikt in het proces. De citrus gaat niet via een waterbad zoals bij appels en peren maar

wordt gewassen met behulp van een vernevelingssysteem waardoor het waterverbruik zeer beperkt is.

Aan het begin van de waslijn wordt de citrus vanuit dozen of bins op de lijn gestort waarna de slechte kwaliteit, de zogenaamde 'stofballen', er handmatig uit worden gehaald. "Wanneer er een door groen- of blauwschimmel aangetaste citrus tussen zit, komen er meteen enorme fijnstofwolken vrij (waaronder endotoxine) dat overal in de hal neerslaat. Dit is natuurlijk zeer slecht voor de gezondheid van de medewerkers (ademhalingsklachten, hoofdpijn) maar ook voor de werking van de machines. Wanneer we dit niet zouden afzuigen, zou de hal na een week al groen uitslaan." Daarbij komt ook nog dat er aan de kwaliteitseisen van de afnemers moet worden voldaan.

Het luchtafzuigingssysteem is daarom een cruciaal onderdeel van de citruswasstraat. Om te voorkomen dat fijnstof zich door de lucht verspreidt en medewerkers het inademen, is de lijn aan het begin ingepakt met stoftenten en wordt het vrijkomende

fijnstof van bovenaf afgezogen en door filters afgevangen. Door middel van perslucht worden de filters gereinigd en wordt het fijnstof centraal opgevangen in een afgesloten container. Schone lucht (99,9% schoon) wordt retour gebracht in de verwerkingshal. Dit proces is ontwikkeld door Tibo Afzuigtechniek.

Daarna wordt de citrus gewassen door een combinatie van lucht en waterverneveling. Vervolgens krijgt citrus een poetsbeurt door het te borstelen en drogen. De schone vruchten worden daarna per stuk op een draaiende cupje langs het automatische sorteergedeelte geleid. De HD-camera's maken van elke vrucht wel 12 foto's waarin elke kant van de citrus wordt belicht. Dankzij de infrarood lampen zijn de camera's in staat om de allerkleinste schimmelplekjes en cosmetische defecten zoals schiltschade te detecteren. Ook kan citrus hiermee op kleur worden gesorteerd. Vervolgens worden de vruchten nog gewogen. Wanneer alle parameters bekend zijn, wordt de citrus per klasse gesorteerd op de verenkelaar en herverpakt.

René: "Afhankelijk van het product en varen wij in staat vier tot vijf ton citrus per uur te verwerken. Vergeleken met handmatig poetsen heb je veel minder mankracht nodig, slechts 12 tot 16 personen aan de lijn. Een groot voordeel is dat we het gewassen fruit vervolgens op onze eigen locatie ook meteen op wens van de klant kunnen herverpakken in dozen, net- of flowverpakken."

OOK AVOCADO'S EN BIOLOGISCH WASSEN

De waslijn is voor alle citrussoorten te gebruiken, zowel voor sinaasappelen, mandarijnen, citroenen, grapefruit als limes. Omdat avocado's vergelijkbare problemen hebben als citrus, wordt de lijn tegenwoordig ook voor het wassen van avocado's



Bovenaanzicht citruswaslijn, het begin van de lijn is ingepakt met stoftenten

ingezet. Vooral de kroontjes van avocado's zijn gevoelig voor de aantasting van schimmels en de behandeling op de waslijn blijkt daar ook effectief tegen op te treden.

Nu het Spaans seizoen is gestart, breekt er traditioneel even een rustige periode aan voor het overzees fruit. Tijd om plannen te maken voor de toekomst. "Het verwerken van overzees fruit trekt de laatste jaren alleen maar verder aan. Naast conventioneel zien we ook een groei in biologisch. Dit wordt in principe op dezelfde wijze als conventioneel gewassen maar vergt bij omschakelen een zéér zorgvuldige schoonmaak van de machines, wat het lastiger maakt om biologisch in te plannen. Daarom is besloten om vanaf volgend jaar deze waslijn in Poeldijk puur in te gaan zetten

voor het biologisch fruit. Op onze locatie in Barendrecht komt dan een nieuwe tweede eigen waslijn voor de conventionele handel", besluit René. (ML) ■

rene@cpr.nl
r.steenbeek@tiboafzuigtechniek.nl



BOXER Next Generation
kisten wassen en water recycling



MECHATEC
Box Handling Systems

Kisten **wassen, ontsmetten en water recycling**

Kistmaat 0,80 m tot 2,40 m



+31 (0) 527 760 100 www.MECHATEC.nl