

Appelsap

Hoe wordt het eigenlijk gemaakt?

Een glaasje appelsap: lekker! Bij heel veel mensen thuis staat een pak appelsap in de koelkast. Maar weet je eigenlijk hoe appelsap gemaakt wordt?

In deze fabriek maken ze appelsap. 90% van het appelsap wordt geproduceerd in oktober, de oogsttijd. De appels gaan via een lopende band naar de inspectiehal. Daar worden ze op een band gegooid waar natte blaadjes en andere viezigheid aan blijft plakken. Dan gaan de appels een paar uur de silo in. Als ze op weg gaan naar de sapsmachine, vallen ze in stapjes naar beneden, zodat ze niet al te veel gebutst worden.

Het sap maken kan nu beginnen. De appels worden gewassen. De eerste wasbeurt haalt de steentjes eruit, want er worden ook appels gebruikt die uit de boom op de grond zijn gevallen. Een laatste douche met koud water. Dan worden de appels geraspt. Er worden enzymen bijgedaan die de celstructuur kapotmaken, waardoor het straks nóg makkelijker is om sap te maken.

De appelrasp wordt naar tanks gebracht waarin het in een uur helemaal zacht wordt. Daarna wordt met een hele krachtige pers het sap eruit geperst. De schilletjes, pitjes en steeltjes blijven achter in de filter. De kwaliteitscontrole is heel streng. In elke fase van het proces worden er proefjes genomen om te kijken of het sap wel goed genoeg is.

Het wordt gefilterd. De zeef houdt alles tegen wat niet in sap thuishoort. Dan stroomt het sap naar de volgende stap van het productieproces: de pasteurisatie. Dat werkt zo: Het sap komt op 22 graden de tank in. Daar wordt het eerst opgewarmd tot 88 graden en dan weer afgekoeld tot 50 graden. Door de pasteurisatie blijft het sap langer goed. Het wordt nog één keer gefilterd, waarbij zelfs de allerkleinste deeltjes worden tegengehouden. Het appelsap is nu klaar.

Het wordt gecontroleerd op helderheid, smaak, kleur en vruchtensuiker. Omdat appelsap in oktober wordt gemaakt, moet het voor de rest van het jaar worden opgeslagen. Dat gebeurt voor een deel in deze hal. Hier wordt het sap in flessen en andere verpakkingen gedaan. In elke tank kan 110.000 liter sap. En er zitten geen conserveermiddelen bij.

Nu kunnen we ze gaan vullen. In één minuut worden 100 drinkpakjes gevuld. En daarna goed dichtgemaakt. Op elk pakje worden twee kloddertjes lijm gespoten. Daar worden de rietjes tegenaan geplakt. Op een andere plek in de fabriek vullen ze flessen met sap.

De flessen worden eerst gewassen met een ontsmettingsmiddel. Daarna worden ze omgespoeld met steriel water - zonder bacteriën dus - en gaan ze naar de vulmachine. Elke minuut worden er 120 flessen gevuld, en daarna afgesloten met een dop. Op het allerlaatst komt er een etiket op de flessen, en dan zijn ze klaar. Per jaar worden er miljoenen kilo's appels verwerkt tot sap. Doordat het slim gemaakt wordt, kan het niet bederven en kunnen we het hele jaar door appelsap kopen.