



VAN APPEL TOT FRUITPAP

De appels hebben we al, nu nog de fruitpap. Vooraleer we de productieruimte mogen betreden, krijgen we een 'sexy' hoedje, een schort en schoenbeschermers om. De fabriek bestaat uit twee delen: een 'clean zone', waar de grondstoffen en de gesloten potjes worden verwerkt, en een 'hygienic zone', waar de potjes worden gevuld. Omkleden moet telkens je van de ene ruimte naar de andere wil.

Eens we zijn 'ingepakt', troont productie leider Michal Rensky ons mee door de fabriekshal. In een koele ruimte worden de appels in groene bakken bewaard. Een aanpalende koelcel herbergt metalen vaten met de concentraten van andere vruchten zoals sinaasappel en ananas. Die worden volgens dezelfde hoge kwaliteitsnormen bij andere producenten aangekocht. Bibberen is het hier, bij -18°C.

Met een vorklift wordt een bak appels in een grote metalen trechter gekiept. Die is verbonden met een transportband. Twee werkneemsters halen de niet-perfekte appels eruit. De rest van het grut mag verder richting wasbak. Tweemaal, want een dubbele wasbeurt volgt. Met heet water duidelijk, want een dampwolk walmt onze richting uit. De netjes geschrobde appels waggelen de transportband omhoog, en passeren onder een soort regendouche. Hun laatste geneugte als appel, want ze gaan richting stoomkamer, waarin ze eerst in stukken worden gesneden en daarna gekookt. Als appelpuree komen ze in een buis weer neerwaarts. Veltjes en pitjes worden uitgefilterd, de appelpuree zelf gaat naar een inox ketel. In een ruimte vol ketels zorgt een computergestuurd systeem voor de juiste toevoeging van vruchtenconcentraten en eventueel brokjes fruit voor oudere baby's. Michal doet een van de ketels open. Een zoete geur van bananenmilkshake dringt in mijn neusgaten. Heerlijk en duidelijk: dit is het bananenconcentraat. "Proeven!", roepen mijn smaakpapillen, maar dat is er jammer genoeg (nog) niet bij.

Intussen worden de glazen potjes in gereedheid gebracht. Ook die moeten enkele kwaliteitstesten doorstaan. Mechanisch schuift



een pallet potjes een transportband op. Een streng computeroog wipt alle exemplaren met mankement eruit. De uitverkoren potjes gaan naar een grote metalen bak, waar ze worden gewassen en voorverwarmd tot 85°. Klaar om te vullen met de fruitmix die intussen in twee stappen tot dezelfde temperatuur is verwarmd. Een meter na het vullen in de pasteurisator, gaat een schijfje op de pot, meteen gemarkeerd met vervaldatum, productietijd enz. De potjes draaien nu onder een röntgenstraal, die ze screent op de aanwezigheid van glas, metalen en stenen. Wat verder haalt een werkneemster geregeld een potje van de band voor de test van de temperatuur binnenin met een speciaal toestel dat zich dwars door het metalen deksel boort. Een volgende controle is de zogenaamde 'dud-test' van het deksel. Dat moet hol staan en een klikje geven bij het openen, zoniet is het potje niet vacuüm. Nu nog een labeltje, verpakken, en de potjes kunnen een hongerig babymondje verblijden.

LAATSTE TESTEN

Maar, "wij doen kwaliteitscontrole van grond tot mond" luidt het bij Nutricia, dus gaan de afgewerkte potjes niet de fabriek uit eer nog een aantal labotesten zijn uitgevoerd. Per lot ondergaan een aantal potjes een uitgebreid pakket testen. Na die laatste controles vertrekken de potjes richting kleine consument, wiens mama we er na ons bezoek van kunnen verzekeren: potjesvoeding is niet minder gezond. En even lekker, want ja, wij deden tot slot ook een smaaktest. Jammie!

'STEEKKAART

Firma: Nutricia

Ontstaan in: 1896 in Nederland, sinds 1948 in België. De merknaam Olvarit viert dit jaar z'n vijftigste verjaardag.

Werking: Nutricia Deva in Tsjechië draait 24u/24 gedurende 50 weken per jaar en produceert zo 500 potjes fruitpap per minuut. Da's 30.000 per uur of 170 miljoen potjes per jaar.

Marktpositie in België: Nutricia verkoopt jaarlijks 12 miljoen potjes groente- en fruitmaaltijden en is daarmee marktleider in ons land.

Info: www.nutriciababy.be



Koken in de stoomkamer.



Een computer controleert de glazen potjes.



De potjes komen gevuld uit de pasteurisator.



Nog een Belgisch etiket erop en smullen maar!