

Referentie aardappel- en uien-specialist De aardappelhoeve

# GROOTSTE CONDENSROGER IN BELGIË LEVERT JAARROND VLAAMSE AARDAPPELEN



## Vraag van aardappel- en uien- specialist De aardappelhoeve

Een duurzaam gesloten bewaarsysteem  
waarmee we jaarrond aardappelen en  
uien van eigen bodem kunnen bewaren  
en afleveren.

In het West-Vlaamse Tielt draait sinds maart 2022 de grootste condensdrooginstallatie die Equans tot nu toe in België heeft gemaakt. Het energieneutrale systeem van De aardappelhoeve is in staat om 8.000 ton aardappelen, uien en sjalotten te drogen en te bewaren. Met dit pronkstuk gaat voor bedrijfsleider Bart Nemegeer een lang gekoesterde wens in vervulling: het hele jaar door kwaliteitsproducten van eigen bodem kunnen leveren.

### Bouwen aan een toekomst

“We moeten als landbouwsector anders

kijken naar onze voedselproductie. Die moet veel duurzamer. Als we de noodzaak voor retailers om producten te importeren wegnemen en het aantal transportkilometers kunnen verminderen, bouwen we aan een toekomst”, stelt Nemegeer. Met die vooruitziende blik liet hij een nieuwe opslagloods bouwen. De condensdrooginstallatie van Equans houdt daarin 8 cellen met elk 1.000 ton producten op kwaliteit, zodat Nemegeer het hele jaar door kan leveren.

“De ervaring met het condensdroogsysteem van Equans in de fruit- en agrosector was doorslaggevend. Het stuurprogramma is

helemaal doorontwikkeld, ik kan op elke parameter bijsturen. Zo zie je het graag als ondernemer. Dat was ook het verschil met andere aanbieders. Die hebben wel vergelijkbare bewaarsystemen, maar niet altijd de koelcapaciteit.”

### Gesloten systeem, stabiele condities

Nemegheer koos bewust voor een gesloten bewaarsysteem. “In de oude bewaring met buitenlucht zagen we de kwaliteit van de aardappelen aan het einde van het seizoen achteruitgaan. Ze begonnen te kiemen en in te drogen door wisselingen in temperatuur en luchtvochtigheid. Ook de kans op drukplekken en kiemen nam toe. Natte of vochtige wintermaanden zijn voor een bewaring met buitenlucht catastrofaal. Drogen en ventileren met een luchtvochtigheid van 95% gaat gewoon niet. Aangezien klimaatveranderingen alleen maar meer onzekerheid brengen, wilden we een gesloten systeem. Dan zijn we niet meer afhankelijk van de grillen van moeder natuur.”

### Drogen met restwarmte

Of het buiten vochtig is of niet, het gesloten

systeem stelt de zaakvoerder in staat om te drogen wanneer hij wil. “Oogsten in de modder en in slechte buitenluchtcondities? Voorheen hadden we dan een dure en vervuilende gasbrander nodig om de aardappel op te warmen en te drogen. Nu niet meer. Dankzij een warmteterugwinningssysteem maken we 100% gebruik van de warmte die tijdens het droogproces vrijkomt. Door de lucht in de bewaring te verwarmen met die vrijgekomen warmte, maken we de lucht weer geschikt om vocht op te nemen en drogen de aardappelen”, zegt hij.

### Minder indroging, meer voedsel-opbrengst

Het drogen verloopt optimaal. “Omdat we kunnen sturen op de temperatuur, luchtvochtigheid en CO<sub>2</sub>, is de kans op kiemen nihil. Dat betekent ook dat we minder of helemaal geen kiemremmers nodig hebben.” Hoe sneller het product droogt, des te eerder het product kan worden ingekoeld en op constante temperatuur kan worden gebracht. Vastkokende aardappelen bij 3 tot 4°C, frietaardappelen bij 6 tot 7°C.

Juist die stabiele condities houden de producten langer vers, stelt Nemegheer. “De aardappels verliezen veel minder gewicht. Waar de indroging eerst 10 tot 15% bedroeg, is het nu maar maximaal 3%. De aardappelen blijven mooi hard, waardoor we ook veel minder drukplekken en minder afval hebben bij de verwerking. Minder indroging betekent ook meer voedselopbrengst. Daar profiteert iedereen van.”

### Besparen op energie met minder CO<sub>2</sub>-emissie

Het koudemiddel ammoniak biedt ook een voordeel. De efficiency van dit koudemiddel zorgt voor een aanzienlijk lagere CO<sub>2</sub>-uitstoot ten opzichte van andere koudemiddelen. De geïntegreerde warmtepomp kan zowel koelen als opwarmen. De warmte die vrijkomt uit het koelproces wordt vervolgens gebruikt in de verpakingsruimte, waar het product van 3-4°C naar 12°C wordt gebracht. Het nieuwe bewaarsysteem zonder gaskachels resulteert in een CO<sub>2</sub>-reductie van 205.000 kg. Wat energie betreft wekt De aardappelhoeve juist meer op dan het verbruikt. Waar de opbrengst van de zonnepanelen 860.000 kWh bedraagt, vraagt de bewaring om 513.000 kWh. Daardoor profiteert Nemegheer van een positieve energiebalans. “Er komen binnenkort nog meer zonnepanelen bij, zo’n 800.000 kWh. Zijn alle producten ingekoeld en verloopt alles goed, dan kunnen we onze groene energie mogelijk aan de burens verkopen. Het hele jaar door duurzaam voedsel op eigen bodem produceren en leveren is écht mogelijk”, aldus een trotse zaakvoerder.

**Bart Nemegheer, bedrijfsleider aardappel- en uien-specialist De aardappelhoeve:**

“Ik kan elke collega-teler een condensdrooginstallatie aanbevelen.”



### Oplossing Equans

Een duurzame condensdrooginstallatie die zowel warme als koude lucht produceert: zonder gaskachels en met een lagere CO<sub>2</sub>-footprint.

### Meer informatie?

Henk Tebben

+31 (0)88 484 40 00

henk.tebben@equans.com

[koudetechniek.nl](http://koudetechniek.nl)

