

## Verschenen in het Financieel Dagblad op dinsdag 24 januari 2017

<https://fd.nl/ondernemen/1184247/vruchtensap-tegen-onzinclaims>

### Vruchtensap tegen onzinclaims

Aan flauwekulclaims geen gebrek in de wereld van de vruchtensappen. De consument wil een zo gezond mogelijk sapje en fabrikanten spelen daar handig op in. Bijvoorbeeld door houdbare sappen, terwijl dat helemaal niet nodig is, in het koelvak aan te bieden, naast de verse vruchtensappen.

Consumentenmisleiding noemt nieuwkomer Smart Ice de manier waarop veel sappen worden gepresenteerd. Daar wil het bedrijf uit Zwanenburg een einde aan maken. De sappenmaker claimt als eerste een sap te hebben ontwikkeld dat de hele discussie over houdbare versus verse sappen overbodig maakt. Sapp is namelijk beide. En dat bestond nog niet.

#### Proces van veroudering wordt gestopt

Smart Ice heeft een vriestechniek ontwikkeld waardoor sappen als ze ontdooien weer in optimale staat zijn. Het verouderingsproces wordt stopgezet. Normaal gesproken vriest vruchtensap kapot, waardoor vitamines verloren gaan en er vlokken in het sap ontstaan.

Volgens directeur Stefan Offringa is dat bij Sapp niet het geval. 'Wij voegen een geringe 0,02% plantaardige vezels toe, zodat grote moleculen stabiel blijven. De vezels vormen als het ware een netje om de moleculen, waardoor die niet scheiden als je het ontdooide sap uitschenkt.' Zo zegt Smart Ice vers sap te kunnen invriezen met behoud van kwaliteit, vezels en voedingswaarden. Pas als het sap weer ontdooit begint de voedingswaarde terug te lopen, net als bij vers geperst sap.

#### Er is geen verklaring voor, maar het werkt

De techniek is ontwikkeld door Marcel Heidbuurt, algemeen directeur en oprichter van Smart Ice. Hij stuitte op het procedé toen hij zogenoemd energy-sorbetijs maakte. 'Hij had er geen theorie voor, maar merkte dat het werkte', zegt Offringa. 'Nog altijd heeft niemand een verklaring voor hoe het precies werkt.'

Supermarktketen Jumbo vroeg Smart Ice op basis van deze techniek een houdbaar vers vruchtensap te ontwikkelen. Sapp ligt nu in twee varianten in het vriesvak van Jumbo: appel en sinaasappel. Ook groothandel De Kweker verkoopt het bevroren vruchtensap.

'Consument wordt misleid'

Om zich te onderscheiden benadrukt Smart Ice niet alleen de unieke eigenschappen van Sapp. Het bedrijf wil met de lancering ook consumentenmisleiding in de sappenmarkt een halt toeroepen. Volgens Offringa denken mensen vaak onterecht dat het sapje dat zij drinken, boordevol voedingsstoffen zit.

Hij laakt vooral producenten van houdbare sappen. 'Houdbare sappen op basis van concentraat zijn vaak gepasteuriseerd, waardoor voedingsstoffen verloren zijn gegaan. Er staat dan soms op de verpakking 'extra vitamine C toegevoegd. Daardoor lijkt het gezonder, maar die vitamines zijn toegevoegd om schade ter herstellen.'

## Verschenen in het Financieel Dagblad op dinsdag 24 januari 2017

<https://fd.nl/ondernemen/1184247/vruchtensap-tegen-onzinclaims>

### **Verkoop sappen daalt**

Dergelijke trucs lijken overigens weinig te baten, want vruchtensap is de snelst dalende productcategorie in de supermarkten. Consumenten beseffen steeds meer dat vruchtensappen veel suikers en calorieën bevatten. Het Voedingscentrum raadt bovendien aan zo weinig mogelijk vruchtensap te drinken.

Een andere manier waarop sappenmakers de consument op het verkeerde been zetten, is door houdbare sappen op basis van concentraat in het koelvak te zetten. Dat is nergens voor nodig, maar helpt bij de suggestie dat het om vers geperst sap gaat.

### **Vriesprocedé is niet gepatenteerd**

Smart Ice claimt een puur en eerlijk product te verkopen. Hoe Sapp precies gemaakt wordt, wil het bedrijf niet vertellen. Het vriesprocedé is namelijk niet gepatenteerd. Offringa: 'Dan moet je het hele proces beschrijven en een concurrent kan dan makkelijk ons vezeltje door iets anders vervangen.'

En hoe weet de consument of alle beweringen over het behoud van voedingsstoffen in Sapp wel kloppen? 'We hebben het laten testen bij een onderzoeksbureau', zegt Offringa. 'Maar ik weet niet of iemand daarin geïnteresseerd is. De beste manier is om het zelf te ervaren.'