



Het verhaal van Fruit2day

Vers fruit uit een flesje

Zeventig procent van de Nederlandse bevolking slaagt er niet in om de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid van twee stuks fruit te eten. Hero Nederland wilde hier iets aan doen en ontwikkelde daarom in 2004 Fruit2day. De wetenschap diende als basis.

Het product, een combinatie van vruchtensap, vruchtenpuree en stukjes fruit, was en is om allerlei redenen een innovatie, benadrukt Hero. Ten eerste omdat het een nog niet bestaande tussenvorm is van vruchtensap en vers fruit, dat de eetervaring van vers fruit combineert met het gemak van een vruchtensap. Ook de productiemethode is innovatief: het gebruik van stukjes fruit in een vloeistof was uniek in de tijd dat Fruit2day ontwikkeld werd. Om stukjes fruit in een flesje af te vullen is er een speciale productielijn in Breda voor Fruit2day gebouwd. Al snel groeide Fruit2day in Nederland en Europa uit tot een succes.

Voedingswaarde = vers fruit

Is het bewerkte fruit in Fruit2day net zo gezond voor een mens als vers fruit? was een belangrijke vraag die bij Hero rees. Consumenten zijn immers steeds bewuster met hun gezondheid bezig. Hero-voe-

Foto: Hero Nederland



dingskundige Bertine Philipsen: “Tijdens het productieproces zouden er voedingsstoffen verloren kunnen gaan, zo kwam in discussies met het Voedingscentrum naar voren. Het antwoord lag niet zomaar voor het grijpen. Voor groente is er veel onderzoek gedaan om te meten hoe gezond bewerkte groente is versus verse groente, maar over fruit was nog niet veel bekend op dat gebied.” Hero liet daarom zelf een wetenschappelijke studie uitvoeren door Prof. Aalt Bast van de Universiteit van Maastricht. Hij vergeleek de tien meest gegeten fruitsoorten in Nederland en Fruit2day met elkaar op gehalten aan vitamine C, foliumzuur, voedingsvezels, polyfenolen, kalium en carotenoïden. De studie wees uit dat de voedingswaarde van Fruit2day daadwerkelijk vergelijkbaar is met vers fruit (1).

Stap verder

Daar hield het voor Hero niet op. “We hebben in samenwerking met de Universiteit van Maastricht een humane studie gedaan. Het doel was om te meten of

antioxidanten niet alleen aanwezig zijn in Fruit2day, maar ook of deze een vergelijkbaar effect hebben in het menselijk lichaam”, aldus Philipsen.

Bij deze studie hebben 24 mannelijke vrijwilligers op drie verschillende dagen op de nuchtere maag eenmalig 400 gram fruitsalade, 400 gram geschilde appel of 400 ml Fruit2day (aardbei-sinaasappel) geconsumeerd. Op vaste tijdstippen na consumptie is bij deze proefpersonen bloed afgenomen, waarna de hoeveelheid antioxidanten in het bloedplasma is bepaald. De antioxidantenstatus is bepaald met behulp van de TEAC methode (Trolox Equivalent Antioxidant Capacity). In dit onderzoek is de TEAC-waarde gecorrigeerd voor urinezuur omdat de interesse vooral uitgaat naar andere antioxidanten dan urinezuur.

Uit het onderzoek bleek dat de TEAC-waarde bij het eten van alleen 400 gram appel gedurende de zes uur van het onderzoek afneemt en dat de appel dus blijkbaar niet voldoende antioxidanten levert om deze daling te voorkomen. Het effect van een flesje Fruit2day op de antioxidantenstatus is, zo bleek, wél vergelijkbaar met die van de fruitsalade. “De conclusie van deze studies is dat Fruit2day in een flesje vergelijkbaar is met vers fruit”, stelt productontwikkelaar Tineke Leijdens vast.

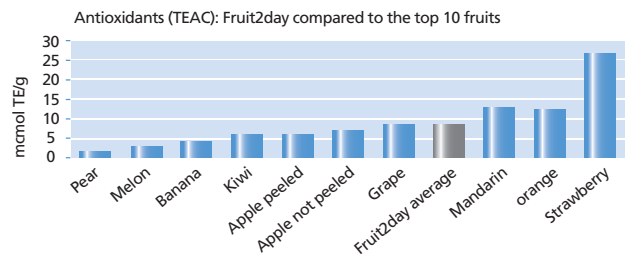
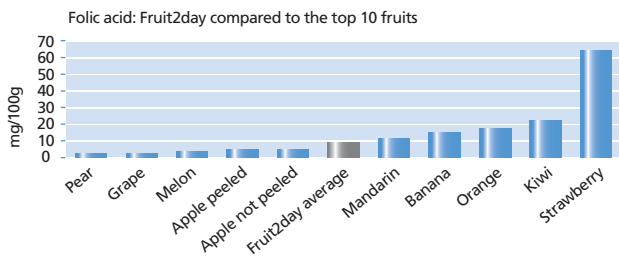
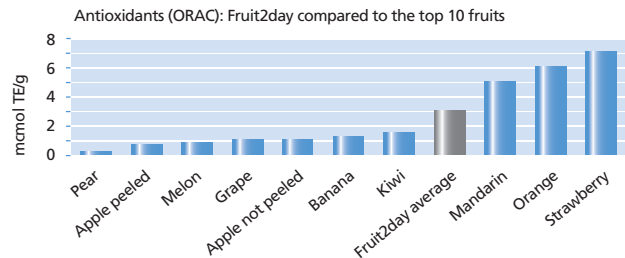
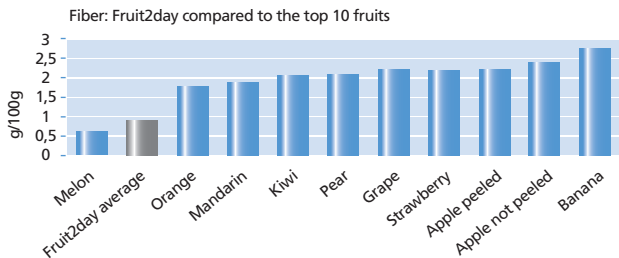
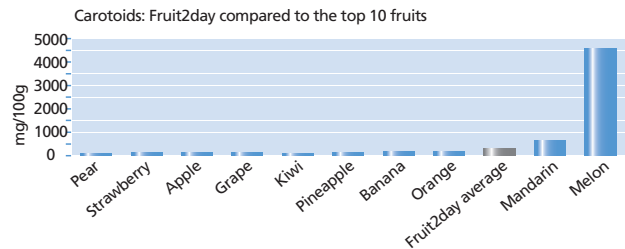
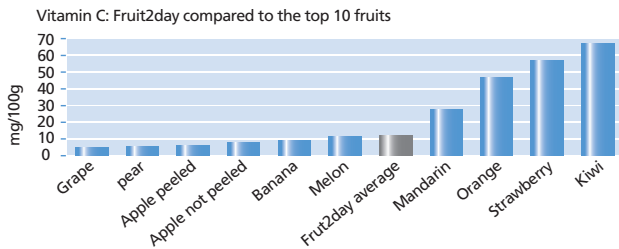
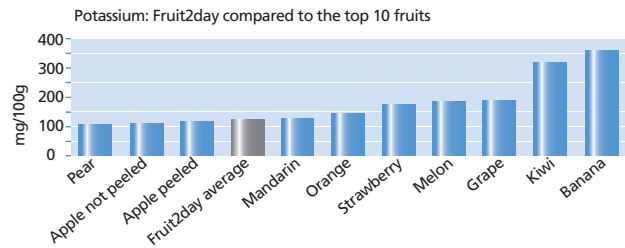
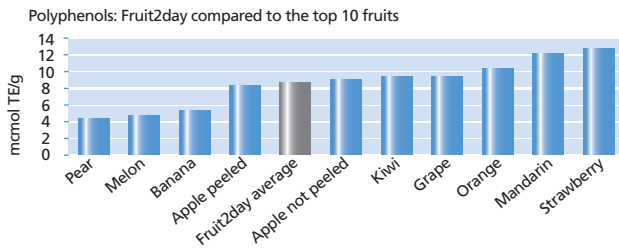
Bij de verdere ontwikkeling van Fruit2day let Hero scherp op de kwaliteit van het product, dat kort wordt gepasteuriseerd en aseptisch afgevuld in unieke flesjes. Leijdens: “Om het productieproces van Fruit2day goed in beeld te brengen – van het fruit tot aan de verpakking – hebben wij veel analyses gedaan. Daarmee hebben we zicht gekregen op het effect van de verschillende processtappen op bijvoorbeeld het vitamine C-gehalte.” Daarbij geldt vitamine C als een goede indicator voor de aanwezigheid van bioactieve stoffen.

De 7 grondbeginselen

Op basis van het onderzoek naar het productieproces en het eindproduct is er een pakket van eisen ontwikkeld waar Fruit2day aan moet voldoen, de zeven grondbeginselen. Zo dient Fruit2day:

Ook in Amerika

Fruit2day bleef niet onopgemerkt aan de andere kant van de Atlantische Oceaan. De Amerikanen bouwden zelf een fabriek om het fruitproduct te maken. De productielijnen van de Hero-fabriek in Breda fungeerden als voorbeeld. Alleen de recepten die in Europa op de markt zijn, zijn enigszins aangepast aan de wensen van de Amerikaanse consument en de Amerikaanse voedingsrichtlijnen.



1. Lekker te zijn
 2. Een uitgebalanceerde combinatie van stukjes fruit, puree en sap te zijn
 3. Honderd procent fruit te bevatten
 4. Een significante hoeveelheid van het naamgevend fruit bevatten
 5. Geen toegevoegde suikers en conserveringsmiddelen te bevatten
 6. Een dagelijkse portie fruit in een flesje te zijn
 7. Honderd procent natuurlijk te zijn
- De variatie in fruitsoorten is belangrijk om onderling verschil te krijgen in voedingsstoffen, aldus Hero. De voedingswaarden dienen vergelijkbaar te zijn met vers fruit. Dit betekent dat een productvariant niet alleen uit peer en druif kan bestaan, omdat dan het gehalte vitamine C te laag zal zijn.
- Philipsen: “De grondbeginselen helpen de productontwikkelaar bij het ontwikkelen van nieuwe smaakvarianten en bij producten die onder het merk Fruit2day

moeten passen. Tijdens de productontwikkeling op labschaal wordt al terdege rekening gehouden met wat het eisenpakket zegt.”

Multidisciplinair

Het uitdenken van Fruit2day gebeurde doelbewust multidisciplinair. Behalve marketing en productontwikkeling leveren ook een inkoper en een voedingskundige als regel een bijdrage in het ontwikkelteam. Daarbij mag de rol van de inkoper niet worden onderschat, want behalve de processen bij Hero zelf is ook het voortraject bij de leverancier mede bepalend voor de vraag ‘hoe gezond is gezond in Fruit2day’.

Inkoper Robert-Paul Prijt daarover: “Als in de fruitgrondstoffen al belangrijke voedingsstoffen verloren gaan, komen ze zeker niet meer in het flesje. Wij maken zoveel mogelijk gebruik van IQF (individually quick frozen) fruit, omdat daarin

de voedingsstoffen het beste behouden blijven en ook zoveel mogelijk van het hele fruit in het flesje terecht komt. Helaas zijn niet alle fruitsoorten te verwerken tot stukje. Sommige fruitstukjes gaan kapot en andere gaan drijven.”

Inmiddels bestaan er in Nederland vijf smaakvarianten Fruit2day en zijn er ieder jaar twee nieuwe tijdelijke seizoensvarianten. Omdat er veel vraag is naar een grote fles voor thuisgebruik komt er binnenkort ook een grootverpakking op de markt.

Referenties

1. Bast et al. 2009. Antioxidanten uit fruit! Hero Fruit2day vergeleken met vers fruit. Voeding Nu 2009; 11(g): 14-16

Arjen van der Sar

A. van der Sar is journalist/tekstschrijver, Eefde.