Marcel Bennink:

“Condensdroogtechniek is nog net geen ziekenhuis, maar wel een verpleeghuis”

Hoewel ENGIE Refrigeration niet direct een verleden heeft in de uiensector, heeft het bedrijf wel een jarenlange historie in de koeltechniek. Enkele jaren geleden introduceerde het bedrijf de condensdroogtechniek in de uiensector en volgens Marcel Bannink is dat een schot in de roos. “We hebben deze techniek onder meer opgedaan dankzij onze ervaring in kaaspakhuizen. In het begin moest de agrarische sector even wennen aan deze nieuwe techniek, maar inmiddels heeft het zijn meerwaarde al bewezen. De uien die uit onze bewaring komen, zijn de beste reclame. Het systeem is nog net geen ziekenhuis, want slechte uien maak je nou eenmaal niet beter, maar we gaan wel richting verpleeghuis!”

De condensdroger, ook wel koeldroger is feitelijk een koude- en warmteinstallatie ineen die buitenlucht en gaskachels overbodig maakt. De installatie onttrekt vocht uit de lucht door middel van condensatie en voert dit via een afvoerbuis direct af naar buiten. Daardoor drogen de uien vanaf de eerste minuut. Ongeacht hoe de uien van het land komen, een dag na het rooien ritselt de ui al. En omdat het drogen gegarandeerd 24 uur per dag doorgaat, gaat het droogproces twee keer zo snel als voorheen. Al binnen enkele dagen is het halsje droog. De stabiele temperatuur in de ruimte zorgt ervoor dat de uien op temperatuur blijven. Daarmee blijft ook de kwaliteit van de uien behouden”, legt Marcel uit.

“Aangezien het systeem is uitgevoerd met een warmtepomp, kunnen telers en verwerkers het dus ook gebruiken om partijen uien op te warmen voor de bestrijding van ziektes. De warmtepomp gebruikt in dat geval de buitenlucht of de warmte die vrijkomt bij het koelproces (droogproces) om de uien op te warmen of op temperatuur te houden. Doordat het systeem niet afhankelijk is van de buitenlucht gaat er tijdens het opwarmen ook geen warmte verloren. Het drogen van de uien gaat tijdens het opwarmen gewoon door. Daar is slechts een fractie elektriciteit voor nodig, die bovendien opgewekt kan worden met zonnepanelen”, vertelt Marcel.

Het eerste project dat ENGIE in de uien realiseerde, was een project bij biologische akkerbouwbedrijf Custers. “Vanaf dag 1 is het daar goed gegaan. Dat heeft ons veel vertrouwen in de markt gegeven. Met name vanuit de biologische hoek is veel interesse, omdat die uien gevoeliger zijn voor schimmels en bacteriën. Lage temperaturen en stabiele condities tijdens de bewaring zijn een vereiste voor producten van goede kwaliteit. Maar ook gaan we in de nieuwe verwerkingsfabriek van MSP Onions met onze condensdroogtechniek aan de slag. Je ziet nu wel dat de oogst van het afgelopen jaar veel invloed heeft op de investeringsbereidheid. In Zeeland is die er momenteel nauwelijks, maar in gebieden waar men kon beregenen is de interesse groot”, zegt Marcel.

“De meerprijs van deze installatie ten opzichte van een conventioneel systeem heeft een terugverdientijd van maximaal drie jaar. Maar bij goed en regelmatig onderhoud gaat deze nieuwe bewaartechniek wel 20 tot 25 jaar mee. Het natuurlijke koudemiddel in de installatie zorgt voor het hoogste rendement en laagste energieverbruik, waardoor klanten ook in aanmerking komen voor de Energie-Investeringsaftrek (EIA). Energiebesparing is kostenbesparing. Daarbij is voor sommige afnemers duurzaam produceren zelfs een voorwaarde voor toeleveranciers”, zegt Marcel. “Juist door het elimineren van buitenlucht kunnen bedrijven secuur sturen op de ideale droog- en bewaarcondities zonder gasverbruik en met minder CO2-uitstoot. Hiermee kan men tweemaal zo snel drogen, uien tijdens de bewaring op kwaliteit houden en op jaarbasis meer dan 80% energie besparen. Tel uit je winst!”

marcel.bennink@engie.com