

Referentie Taco Agro

Maximale flexibiliteit in koelen, drogen en vriezen



Vraag van Taco Agro

Hoe kunnen we de koelcapaciteit uitbreiden, tegelijk prei opslaan én de optie hebben om andere groenten en aardappelen te bewaren?

Bewaarcellen met een grote capaciteit en inzetbaar voor het bewaren van verschillende akkerbouwproducten: dat was de wens van Taco Agro, groenteteler voor de voedselverwerkingsindustrie. ENGIE Refrigeration bouwde vijf duurzame, gesloten bewaarcellen, zodat Taco onafhankelijk van de buitenlucht kan drogen en bewaren. Twee cellen zijn ingericht om ook te kunnen condensdrogen. De andere drie bieden de mogelijkheid om vollegonds groente te kunnen inkoelen. Het resultaat voor Taco Bedrijven? Maximale flexibiliteit.

Vroeger teelde Taco alleen aardappelen en groenten. In 2008 startte het bedrijf met bewaring. Sander Tacken, directeur van Taco Bedrijven: "Op een gegeven moment wilden we de koelcapaciteit uitbreiden.



Daarnaast wilden we ook prei opslaan én de optie hebben om andere groenten en aardappelen te bewaren."

Verskillende producten, verschillende bewaarcondities

De optimale bewaarcondities van aardappelen, prei en andere groenten zijn echter heel verschillend. ENGIE heeft een aantal programma's



ingesteld: één voor prei, één voor aardappelen en één voor overige groenten. In deze programma's zijn de meest optimale bewaarcondities opgenomen, zoals de optimale temperatuur, luchtvochtigheid en het CO₂-gehalte. Taco kan nu zelf gemakkelijk de juiste bewaarcondities instellen als het bedrijf een ander product in de cel wil bewaren.

Combinatie standaard en flexibiliteit

Een geautomatiseerd programma wil niet zeggen dat Tacken geen omkijken meer heeft naar zijn producten. "Maar dat willen

we ook niet. De ingestelde programma's zorgen ervoor dat onze producten in basis goed bewaard blijven, maar we zullen zelf altijd blijven bijsturen. De kwaliteit van een product hangt zo sterk af van de juiste bewaarcondities op het juiste moment, dat je – vind ik – niet volledig uit kunt gaan van een geautomatiseerd proces. De combinatie van een standaard programma met de optie om zelf te kunnen finetunen is voor ons ideaal."

Condensdrogen aardappelen

Twee van de cellen zijn ingesteld om te kunnen condensdrogen. Een verrijking, omdat de nieuwe installatie per bewaarcel van 600 kisten tot wel 2000 liter vocht per 24 uur kan wegdraaien. "Voorheen droogden we de aardappelen buiten voor ze de cel in gingen. Daardoor waren we afhankelijk van het weer. Nu twee cellen zijn ingericht om ook te kunnen condensdrogen, kunnen we de aardappelen 'nat' de cel in rijden. Daar drogen wij snel het aanhangende vocht van de aardappelen en passen we na het droogproces de bewaarcondities aan om de kwaliteit van het product vervolgens zo lang mogelijk

te behouden. Zo zorgen we voor optimaal rendement."

Uitbreiding

De koel-, vries- en drooginstallaties draaien sinds november 2017. Als koudemiddel koos Taco voor het natuurlijke koudemiddel ammoniak: een duurzaam én toekomstbestendig alternatief voor de synthetische koudemiddelen waar de oude, kleinere installatie op draaide. Ook maakte Taco een verduurzamingsslag door restwarmte uit het koelproces in te zetten om de vloeren te verwarmen in onder meer de werkruintes. Aan zijn initiële vraag voor uitbreiding van zijn bewaarcellen heeft Tacken inmiddels nog een aantal opties toegevoegd. Zo bouwde ENGIE het afgelopen jaar ook nog een buffertank met een ijswaterkoelsysteem om de geteelde groenten mee te wassen.

Profiteren van flexibiliteit

Een volledig seizoen heeft hij nog niet gedraaid, maar Tacken spreekt nu al over succes. "Het afgelopen jaar hebben we al direct van de gewenste flexibiliteit geprofiteerd: de aardappelopbrengst viel namelijk een beetje tegen en nu konden we onze cellen gebruiken om wortelen op te slaan." Ook over de kwaliteit is hij zeer te spreken. "Bewaren zonder gewichtsverlies is vrijwel onmogelijk, maar het gewichtsverlies was echt minimaal en de producten bleven lang mooi, zonder noemenswaardige problemen. Daardoor hebben we meer ruimte om het juiste verhandelmoment te kiezen én een goed product kunnen leveren aan onze afnemers."

Sander Tacken,
directeur Taco Bedrijven:

"Zo zorgen we voor
optimaal rendement."



Oplossing ENGIE

Vijf duurzame, gesloten
bewaarcellen, voor
buitenluchtonafhankelijk
drogen en bewaren.

Meer informatie?

Stefan Huijsmans
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 639 111 740
+31 (0) 884 844 181
stefan.huijsmans@engie.com

koudetechniek.nl