## **1.2 Sorteren en selecteren**

Producten die geoogst zijn, moeten eerst worden gereinigd en gesorteerd, voor ze worden verwerkt.

De **reiniging** kan bestaan uit het verwijderen van de aanhangende grond. Hierbij kunnen een zeef, trilmachine of magneet worden gebruikt om vervuilde deeltjes te verwijderen.

Dit komt o.a. voor bij producten als aardappelen, bloembollen en winterpeen.

Het product spoelen of wassen gebeurd bijvoorbeeld bij prei, knolselderij, radijs en bloembollen.

Onder **sorteren** verstaan we het indelen van producten in zo gelijk mogelijke partijen. Bij plantaardige producten wordt naar twee hoofdzaken gekeken: maat en kwaliteit.

* Maat: Bijvoorbeeld op lengte, gewicht, omtrek, aantal.
* Kwaliteit: Bijvoorbeeld opvorm, kleur, rijpheid, versheid, gezondheid (vrij van ziekten, beschadigingen en aantastingen).

Om een product te maken met een goede en constante kwaliteit, moet je eerst grondstoffen van dezelfde kwaliteit hebben.

In de praktijk blijkt dat sorteren op kwaliteit moeilijk te mechaniseren is en dat veel sorteerwerk handwerk zal blijven.

Bij **selecteren** zoek je een product uit. De selectie regels zijn afhankelijk van wat je er mee wilt. Elke afnemer stelt eisen aan de producten.

Voor appelmoes mogen de appels een afwijkende vorm of beurse plekjes en een verschillende maat hebben. Maar moet de smaak zoet zijn. Handappels moeten juist mooi van vorm en kleur zijn, niet beschadigd zijn en dezelfde maat hebben.

Vóór de gesorteerde en geselecteerde grondstoffen verder verwerkt worden, vindt nog een **ingangscontrole** plaats.

Vooral bij voedsel mag de grondstof geen gevaar voor de gezondheid opleveren. Er wordt dus bijvoorbeeld gecontroleerd op glasscherven of andere vervuiling.

Wanneer een product aan de eisen voldoet wordt hij ingedeeld in **klassen**:

Klasse 1 is bijna perfect terwijl klasse 3 niet zo gauw in de winkel verkocht wordt.

**Vragen 1.2**

1. Op de transportband liggen aardbeien om verwerkt te worden tot jam. Op welke 3 manieren kan gezorgd worden dat er geen glas, aarde en ijzerdeeltjes in de grondstof blijven?  
     
   -
2. Waarom is de ingangscontrole van grondstoffen voor de voedingsindustrie zo belangrijk?  
     
   -
3. a. Welke selecteer eisen gelden voor bananen die worden verkocht in de  
    supermarkt?   
     
   -  
     
   b. Waarom mogen bananen die nog een lange reis per boot moeten maken niet te rijp zijn?   
     
   -
4. a. Welke kenmerken zal een tomaat in klasse 3 hebben?  
     
   -  
     
   b. Op welke plek zal deze tomaat aan de consument worden verkocht?  
     
   boerderijwinkel - speciaalzaak – supermarkt – markt – webwinkel  
     
   c. Wat kan een fabrikant maken van een tomaat in klasse 3?  
     
   -