

SA skiet sy vervaardigers van appelsuur in die voet

"DIT is ironies dat talle Suid-Afrikaanse voedselverwerkers aanhou om sitroensuur teen belaglik lae pryse uit China in te voer, terwyl baie Chinese prosesvaarders self unieke, verkorrerde, Suid-Afrikaanse appelsuur verkies," sê Robert Fowlds, besturende direkteur van Isegen SA, vervaardiger van voedselaansuurmiddels in fabriek op Isipingo en Umgeni in KwaZulu-Natal en in Germiston in Gauteng.

Isegen vervaardig appelsuur van 100% plaaslike grondstowwe met tegnologie wat ten volle in Suid-Afrika ontwikkel is. Die unieke korrelprodukt word wêreldwyd goed aanvaar omdat dit stofvry, vryvloeiend en prysmededingend is.

"Ongelukkig, ondanks die algemeen aanvaarde fisiese en chemiese voordele van appelsuur bo sitroensuur, staar Suid-Afrikaanse vervaardigers hul blind teen die

lae prys van ingevoerde sitroensuur. Slegs klein hoeveelhede voedselsure word in die eindprodukt gebruik en verbruikers sal nie juis geraak word deur 'n skuif na appelsuur nie, maar die eindprodukt sal in baie opsigte beter wees en 'n Suid-Afrikaanse onderneeming sal ondersteun word."

Amper 90% van alle sitroensuur wat tans deur Suid-Afrika ingevoer word, kom uit China en die invoerprys is minder as 50%

van dié van betroubare vervaardigers in die Weste.

"Dit is insiggewend dat ons in China in staat is om met ons Suid-Afrikaanse appelsuur mee te ding teen sitroensuur, terwyl China verreweg die grootste vervaardiger van sitroensuur is omdat Chinese tegnologie die voordele en sinergie verstaan om appelsuur met sitroensuur te kombineer, selfs al is appelsuur duurder," sê Fowlds.