



SINAASAPPEL

1. De plant

- Hoe ziet de plant er uit?



De sinaasappelboom of *Citrus sinensis* is een altijdgroene, bloeiende boom van 10 tot 15 meter hoog met de gekende ronde oranje vruchten..

- Waar groeit de sinaasappelboom?

Oorspronkelijk komt de sinaasappel uit India, Pakistan, Vietnam en het zuidoosten van China. Daar werd hij al in 2400 voor Christus gecultiveerd. Van Azië ging de plant naar Noord-Afrika. De Arabieren brachten de boom naar het Zuid-Europa, vermoedelijk met de val van het Romeinse Rijk. Tijdens de Middeleeuwen bloeide de sinaasappel in Europa, letterlijk en figuurlijk. De oorsprong van de vrucht vind je nog terug in onze taal: sinaasappel, de appel uit China. Wie anders dan Columbus bracht de appelsien naar Amerika. Tijdens zijn tweede reis nam hij zaad mee. Vandaag worden sinaasappelen overal ter wereld gekweekt, zowel in tropische, subtropische als in warme gematigde regio's (zoals het Middellands Zeegebied). Niet voor niets, want de appelsien is 's werelds populairste fruit.



Zoals de meeste citrusbomen, houdt de sinaasappel van zon en water. De boom heeft ongeveer 1.200 mm regen per jaar nodig (ter vergelijking: in België valt er circa 800mm regen per jaar) en flink wat licht.

De boom kan niet tegen vorst, zowel de bloemen, vruchten als de bladeren ondervinden er schade van. En ook wind vindt hij niet fijn: de zware vruchten waaien dan af. De sinaasappelboom verkiest zandige bodems zonder kalk en zonder zout. Maar ook organische bodems en zelfs kleibodems vindt deze soort prima.

Gekende variëteiten zijn Hamlin, Parson, Brown, Valencia and Navel. Hoewel wij gewoon zijn om oranje sinaasappels te eten, zien ze in het zuiden vaak groen en smaken ze toch ook zoet. Sommige hebben pitjes, maar andere ook niet.

2. De teelt

De sinaasappel is erg geschikt voor boslandbouw. In de kustregio van Peru is het klimaat erg moeilijk. Het is er droog en warm. Maar de sinaasappelbomen verbeteren de omstandigheden voor andere gewassen. Ze houden de regen beter vast, net als voedingsstoffen in de bovenste grondlagen, ze vermijden erosie en beschermen de andere gewassen tegen weervloeden, zoals wind, regen en hevige zonneschijn. De bladeren die afvallen zorgen voor meer voedingsstoffen in de bodem.



Piura, Peru, ©Dries Segers.

Bovendien is het een boomsoort van medium hoogte die in de tussenlaag van een agroforestrysysteem past, waardoor niet al het licht wordt weggenomen voor de lagen eronder.

Een ander groot voordeel van citrussoorten in het algemeen, is de uitstekende en veelvuldige nectarplant. De sinaasappelboom trekt met andere woorden bijen aan.

Maar je ziet de sinaasappelboom niet alleen in het veld. Ook in tuinen of als park- en laanbomen vind je ze vaak.

De sinaasappelboom kan met tal van andere planten samen worden gekweekt. Deze soort heeft maar weinig beperkingen. Bijvoorbeeld met andere boom- en palmsoorten als de kokospalm, de mango, de guava en de papaya. Maar ook met cassave en allerlei soorten ondergroei.

3. Van boom tot bord

- **Belangrijkste gebruik**

De meeste sinaasappels worden nog steeds gebruikt om vers te consumeren. Maar meer dan 40% wordt verwerkt tot sinaasappelsap. De sinaasappel is rijk aan vitamine A en C en daarom een



populaire fruitsoort. Daarnaast zit er ook veel calcium, kalium, magnesium, foliumzuur, thiamine (vitamine B1) en niacine (vitamine B3) in. Elk jaar wordt er wereldwijd ruim 105 miljard liter sinaasappelsap gedronken.

- **Hoe gebeurt de verwerking tot eindproduct?**

Voor fruitsap zijn sinaasappels die geogst zijn in de lente het best. Vaak worden de sinaasappels ter plaatste geperst en wordt daarna een deel van het water of al het water uit het sap verdampt, zo krijg je een concentraat of een droge massa die men makkelijker kan transporteren. Op de plek van bestemming wordt opnieuw water toegevoegd.

- **Andere gebruiken?**

De bloemen van de sinaasappelboom ruiken heerlijk. Hier wordt dan ook oranjebloesemwater uit gedistilleerd. De vloeistof wordt gebruikt in gerechten, zoals brood of koekjes.

De essence van de oranjebloesem wordt ook aan parfums toegevoegd.

De bloesem is ook een enorm belangrijke bron van nectar, in de VS bijvoorbeeld is het bijvoorbeeld de belangrijkste nectarplant. De staat California staat dan ook bekend om zijn honing. 25% van de honing komt er van sinaasnectar.

4. Wereldproductie

Brazilië kweekt wereldwijd de meeste sinaasappels, maar liefst 35% van de wereldproductie (ongeveer 17 miljoen ton). Gevolgd door onder meer de Verenigde Staten, India, China, Mexico en Spanje. Verse sinaasappels worden nog niet zo lang internationaal verhandeld, dat startte amper twee eeuwen geleden. De internationale handel in sinaasappelsap begon nog later, pas na de Tweede Wereldoorlog. Toen pas stonden al technologieën op punt op de vruchten te verwerken en het sap te bewaren.

In de streek van São Paulo ligt de *Citric Belt*. In deze regio wordt 80% van de Braziliaanse sinaasappels geogst. Maar sinaasappels worden grotendeels in monoculturen geteeld (grote oppervlaktes met maar één soort). Deze eenzijdige teelt houdt ook risico's in. In 2012 leed de sector zwaar onder een grote crisis, toen de USA de import van Braziliaanse sinaasappels opschortte.

Zonder eenzijdige monocultuursystemen en met gevarieerde agroforestry-systemen zouden landbouwers een dergelijke crisis zonder problemen doorstaan. Door de een grotere verscheidenheid aan producten ben je immers minder afhankelijk van externe factoren en is het niet zo'n groot probleem als er één teelt fout loopt.



De sinaasappels die je bij ons in de winkel vindt, komen bijna altijd uit grote plantages. Toch worden er in de tropen heel wat sinaasappels in agroforestry systemen gekweekt. Kleine boeren hebben stevast enkele citrusbomen rond hun akkertje of in de tuin staan. De sinaasappels zijn vooral voor eigen gebruik en voor de lokale markt.

De Europese Unie is de grootste importeur van sinaasappelsap. We staan in voor meer dan 80% van de globale import van het sap.

5. Weetjes

- **Culturele betekenis**

Sinaasappelbomen kunnen dus niet tegen vorst. Nochtans worden de bomen al eeuwenlang gekweekt in Europa. Om de bomen doorheen de winter te loodsen werd hij binnen gezet, bijvoorbeeld in serres. Zo is de naam “oranjerie” ontstaan.

De bittersinaasappel (of pomerans of zure sinaasappel) is familie van de soorten die wij kennen. De olie van deze zure soort wordt gebruikt in voedingsproducten en cosmetica. Olie uit de bladeren wordt *petitgrain* genoemd, die van de bloemen noemt met *neroli*. De bittersinaasappel wordt in traditionele Chinese geneeskunde en door inheemse volkeren van het Amazonewoud gebruikt misselijkheid, indigestie en constipatie te behandelen. In de volksgeneeskunde wordt het tot op vandaag gebruikt tegen maagzuur, verlies van eetlust, verstopte neus, gewichtsverlies en schimmelinfecties van de huid (zoals ringworm en voetschimmel).

- **Welke dieren smullen hiervan?**

Als de boom bloeit zijn het vooral bijen en andere insecten die hun buikje rond eten met nectar.

Later zijn de zoete en rijke vruchten natuurlijk onweerstaanbaar voor heel wat dieren: apen, kleine zoogdieren, vogels, insecten.