

Unilever werkt aan 'smeltproof' ijs

12-05-2006 00:00

Unilever ontwikkelt ijsjes die een stuk langzamer smelten dan nu het geval is. Helemaal voorkomen dat ijs smelt, kan ook Unilever niet, maar het proces vertragen blijktbaar wel. Woordvoerder Gerbert van Genderen Stort: "Vooral waterijsjes hopen we minder gevoelig te maken voor temperatuurschommelingen."

De producent zou onder meer het bindmiddel pectine inzetten voor het proces, maar wil verder geen details prijsgeven. "Het gaat om langdurige onderzoeken. Bovendien is het koersgevoelige informatie." Unilever is een van de grootste ijsproducenten ter wereld, met merken als Ola en Ben & Jerry's.