

GEA VAN DER PUIJL, ZUIVELADVIES

Afwijkingen op het keuringsformulier van kaas

Jaarlijks doet een groot aantal kaasmakers mee aan zowel de regionale- en publiekskeuringen als de Cum Laude-keuring. Misschien u ook wel. Bij al deze door de BBZ georganiseerde keuringen wordt hetzelfde keuringsformulier gebruikt. Graag wil ik aandacht besteden aan de oorzaak van een aantal afwijkingen die wat minder vaak voorkomen. Sommige van deze afwijkingen staan voorgedrukt op het formulier, andere worden door de keurmeesters soms als extra opmerking geplaatst.

De opmerking **NIET GOED GERECHT** wordt gegeven wanneer de rondingen aan de boven- en onderkant niet gelijk verlopen of niet zijn zoals bedoeld bij dat type kaas. Voor Boerenkaas staat in het GTS-dossier dat voor een Goudse kaas de vorm platcilindrisch met ronde overgangen naar de opstaande zijden moet zijn, voor Leidse Boerenkaas dienen deze overgangen hoekig zijn. Door de kaas langer of bij hogere temperatuur te laten rechten in het vat of extra te draaien tijdens het rechten, wordt de vorm vaak beter.

Bij een **RUWE KORST** ziet de buitenkant van een kaas er bobbelig uit. Dit komt met name voor als de kaas onder de korst een **BROS ZUIVEL** heeft. Het kan betekenen dat de hele kaas dan bros is van structuur. Het zuivel van de kaas is dan al op jonge leeftijd stug en brokkelig. De oorzaak hiervan zit meestal in de bereidingswijze. Deze kaas zal een lage pH hebben en zuur van smaak zijn. Om dit te voorkomen is het onder andere belangrijk voldoende waswater te gebruiken en voldoende lang te roeren om de melksuiker uit te wassen. We komen ook tegen dat de korst ruw is omdat de kaas alleen onder de korst bros is. Dit kan komen doordat de kaas tijdens het persen is afgekoeld, waardoor te





veel vocht en daarmee melksuiker in de korst blijft, waardoor de kaas daar plaatselijk bros wordt.

Soms heeft de korst een roodoranje kleur en ruikt de kaas naar een **RODE KORSTKAAS**, denk bijvoorbeeld aan een Münster of Epoisses. Ook de kaas zelf gaat hier dan vaak wat naar ruiken en smaken. Deze afwijking komt met name voor als kaas niet goed wil opdrogen waardoor de *Brevibacterium Linens* kan gaan groeien. Dat is een bacterie die bij rode korstkaas bewust wordt toegevoegd maar ook algemeen in de natuur voorkomt en kan gaan groeien als de korst van de kaas vochtig is. Voldoende vaak keren van de kaas en zorgen voor een lagere relatieve vochtigheid in de opslag, zorgt ervoor dat de kaas beter opdroogt waardoor deze bacterie minder kans krijgt om uit te groeien. Ook een slechte verzuring van de kaas, bijvoorbeeld door de aanwezigheid van fagen veroorzaakt een slecht opdroogbare korst, waardoor deze bacterie kan gaan groeien.

Soms ervaren we bij het proeven van de kaas een wat zanderige structuur in de mond, wat doet denken aan griesmeel. Vandaar dat deze afwijking **GRIEZIG** wordt genoemd. Dit gebrek komt met name voor als de kaas gemaakt wordt uit langdurig bij lagere temperatuur bewaarde melk. Het is dan lastiger om de wrongel voldoende rijp te krijgen. Melk minder lang en koud bewaren en het intensiever bewerken van de wrongel geeft minder kans op een griezige structuur.

BRANDERIG is een smaak die doet denken aan de smaak van cacao of pinda. Het is een vervelende afwijking die door weinig mensen lekker wordt gevonden in kaas. De oorzaak zit in een bepaalde besmettingsbacterie die met name voorkwam in besmet (zelfgekweekt) zuursel maar ook in grotere hoeveelheden aanwezig kan zijn in slecht gekoelde melk. Gelukkig is voorgaande bij de meeste bedrijven tegenwoordig goed onder controle en komen we deze smaak bijna niet meer tegen.

Soms geven we de opmerking **RANZIG OF ZEPIG**. Dit is een smaakafwijking die ontstaat door vetafbraak onder invloed van het enzym lipase. Dit enzym, dat geproduceerd wordt door (besmettings)bacteriën of schimmels, veroorzaakt vetsplitsing waarbij vrije vetzuren ontstaan die deze smaakafwijking kunnen geven. De kans op een ranzige smaak is in rauwe melk groter dan in kaas uit gepasteuriseerde melk, het enzym lipase wordt namelijk geïnactiveerd door pasteuriseren. Ook ontstaat deze smaakafwijking eerder als het vet beschadigd is waardoor het vet makkelijker toegankelijk is voor dit enzym.

FRUITIG is een gebrek dat als het een klein beetje aanwezig is, niet zo erg wordt gevonden. In sterke mate kan het doen denken aan de smaak van fruit als mandarijn en sinaasappel. Dat wordt veroorzaakt door bepaalde chemische stoffen die door besmettingsbacteriën uit vet kunnen worden gevormd. De oplossing zit in het produceren van een microbiologisch betere kwaliteit melk of betere hygiëne tijdens de kaasbereiding.

We komen ook tegen dat de korst ruw is omdat de kaas alleen onder de korst bros is.

**RUWE KORST**

groter als de wrongel
minder rijp het vat
ingaat.

Een **ZWARE KORST**

betekent dat de laag onder de korst (de donkergele harde laag) dikker is dan gewenst. Het nadeel van een zware korst is dat een minder groot gedeelte van de kaas smedig is, wat door de meeste klanten minder op prijs wordt gesteld. Een zware korst heeft twee belangrijke oorzaken. Heeft jonge kaas al een zware korst dan is deze meestal ontstaan door persen onder te grote druk of te lang persen. Als de zware korst pas op latere leeftijd ontstaat, dan is de oorzaak vaak een opslag met te lage relatieve vochtigheid of te veel ventilatie waardoor de kaas te veel indroogt.

Bij de opmerking **OVERRIJP** is de kaas zodanig ver gerijpt dat er te veel rijpingsproducten, zogenaamde maggi-/bouillon-achtige stoffen, zijn gevormd. De kans hierop is groter als het vochtgehalte van de kaas of de bewaartemperatuur hoger is. De rijping van de kaas verloopt in beide gevallen namelijk sneller en een kaas is daardoor eerder op smaak maar ook eerder over zijn beste smaak heen. Met name bij kazen die een hoog vochtgehalte hebben is het verstandig om de kaas niet te lang te bewaren, waardoor de geur en smaak van de kaas over zijn top heen zijn.

BONT ZUIVEL is kaas met een uiterlijk op doorsnede die doet denken aan een marmerstructuur. Dit duidt er op dat er waarschijnlijk gedeeltelijk onrijpe en onregelmatige wrongel qua grootte in het vat is gegaan. Rijpere wrongel geeft een wat donkerdere kleur, terwijl onrijpe wrongel vaak een kaas geeft die witter van kleur is. De kans op bont zuivel is kleiner als de wrongel zo gelijkmatig mogelijk in grootte wordt gesneden, kluitvorming wordt voorkomen door te zorgen dat het warme waswater niet te snel op één plek wordt toegevoegd. Soms komen we echt **WITTE PLEKKEN** tegen in kaas, soms ook nog met zogenaamde wei-nesten er in. Dit duidt meestal op een kluit wrongel die zo in het vat is gekomen. De kans hierop wordt

Dit was een hele opsomming op papier. Door een kaaskeuring te bezoeken terwijl de keurmeesters bezig zijn, gaat het waarschijnlijk meer leven. U kunt bij meerdere keuringen meeproeven en horen hoe de kazen worden beoordeeld. Door afwijkingen te proeven, ruiken, voelen of te zien kunt u zich hiervan een beter beeld vormen en leert u het ook beter herkennen. Dit laatste kan dan weer helpen als u zelf eens een kaas heeft gemaakt die anders is dan anders. Een afwijking kunnen benoemen maakt het makkelijker om er een oplossing voor te zoeken. ←

Een afwijking kunnen benoemen maakt het makkelijker om er een oplossing voor te zoeken.

**WITTE PLEK**