



24^e BKCC op 6 september in Huizen



Het Gilde des Maitres Fromagers aux Pays-Bas nodigt kaasverkopend Nederland van harte uit voor het 24e Buitenlandse Kaas Keur Concours.

Het concours wordt gehouden op maandag 6 september in de Kalkovens van Hotel Fletcher te Huizen. (Natuurlijk onder voorbehoud, mocht covid zich weer sterk negatief gaan ontwikkelen.)

Met deze keuring wordt uitgemaakt wie zich het komen jaar de beste proever van buitenlandse kaas mag noemen en de prestigieuze Hubert van der Weegen bokaal gaat winnen.

Een nieuw onderdeel is de toekenning van de award voor het Young Talent van 2021 (voor deelnemers die nog niet zo heel lang in de kaas werkzaam zijn. Dit jong talent neemt deel aan de wedstrijden, maar ook aan de workshop 'Buitenlandse kaas, nou en?!' Tijdens het BKCC is er een bijzondere presentatie van Nederlandse makers van kazen met een buitenlandse twist onder de noemer 'Proef verder dan je neus lang is...'

Het definitieve, complete programma en de uitnodiging wordt binnenkort verstuurd, of kunt u later downloaden op de website www.kaasgilde.nl

Houdbaarheid van kaas

Kaas is veel langer te bewaren dan de melk waaruit het wordt gemaakt. Dit heeft meerdere redenen.

Door toevoeging van zuursel tijdens het bereidingsproces van kaas verzuurt de melk. Dit helpt bij de conservering van de kaas. Het toevoegen van stremsel zorgt ervoor dat de wrongel krimpt en de vochtige wei wordt uitgedreven. In een product met minder vocht krijgen micro-organismen minder kans om uit te groeien. Regelmatig wordt tijdens de kaasbereiding ook calciumchloride toegevoegd. Dit ondersteunt de stremselwerking en helpt dus indirect ook mee bij het vocht uitdrijven. Ook het pekelen van de kaas verbetert de houdbaarheid. Zout bindt vocht en daardoor is er minder vocht beschikbaar voor de groei van ongewenste micro-organismen.

Een verdere verbetering van de houdbaarheid kan worden bereikt door toevoeging van een conserveermiddel. Een bij kaas veel gebruikt middel is nitraat. Dit onderdrukt kaasgebreken door gasvormende besmettingsbacteriën. Er geldt een wettelijk maximum aan de hoeveelheid toe te voegen nitraat en in biologische kaas mag geen nitraat worden gebruikt. Er zijn eisen met betrekking tot nitraat omdat langdurig gebruik van te veel nitraat of daarvan afgeleide producten (nitriet of nitrosamines) schadelijk kan zijn voor de volksgezondheid. In het verleden is veel onderzoek gedaan naar de eventuele aanwezigheid van nitrosamines in kaas en daarbij is geen verband gevonden tussen de toevoeging van nitraat en de vorming van nitrosamines in kaas.

Als alternatief voor nitraat wordt soms lysozym toegevoegd. Dit is een enzym dat wordt gewonnen uit kippeneiwit. Lysozym maakt de celwand van bepaalde besmettingsbacteriën (met name boterzuurbacteriën) kapot en werkt daarmee eveneens conserverend.

De laatste jaren is er steeds meer belangstelling voor kaas zonder toegevoegde E-nummers. Ook de afnemers van de wei stellen soms hoge eisen aan de hoeveelheid nitraat in de wei, bijvoorbeeld wanneer ze dit gebruiken voor de productie van babyvoeding. Kaasproducenten hebben een aantal mogelijkheden om de hoeveelheid toegevoegde nitraat te verlagen. In grotere bedrijven wordt regelmatig geïnvesteerd in bactofuges en micro-filtratie apparatuur. Dit zijn apparaten die bacteriën of sporen van bacteriën kunnen afscheiden uit de melk. Ook worden steeds vaker zuursels gebruikt die nisine produceren. Nisine is een eiwit dat de werking van een flink aantal gebreksbacteriën in kaas tegengaat. Bij gebruik van dit zuursel hoeft de aanwezigheid van nisine niet te worden vermeld op het etiket omdat het niet wordt toegevoegd maar een rijpingsproduct is van het zuursel.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector

