

Zeeuwsche Zoute is de Beste Noviteit van 2021



Tijdens een succesvolle eerste beursdag op de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Expo Houten is Zeeuwsche Zoute door een vakkundige jury tot de Beste Noviteit van 2021 gekozen.

“Er is niets zo natuurlijk als zout uit je eigen Noordzee winnen. En toch was het verboden, in 1998 is het verbod op zoutzieden opgeheven. En nog duurde het twintig jaar voordat iemand bedacht dat Zeeuws zout zo'n prachtige aanvulling op onze vaderlandse dis kan zijn”, aldus de jury.

De Groot-Verburg is winnaar van de 'Beste Kaasnoviteit 2021', met het product Uut Hooi. De jury beoordeelt Uut Hooi als een verschrikkelijk mooie kaas, de drie juryleden zijn overrompeld door dit product. Uut Hooi wordt gemaakt van melk van boer Aleid Blitterswijk, die zijn koeien het hele jaar door zo groen mogelijk voert: gras in de wei, en op stal vers gemaaid gras of snelgedroogde groene hooi. En nadrukkelijk geen kuilgras. In de zojuist verschenen consumenteneditie Lekkernijen staat een uitgebreid artikel over zijn bedrijfsvoering.

Wederom heeft de vakjury dit jaar een speciale prijs uitgereikt aan Brandt & Levie met het product 'Pastasaus van verse Venkelworst BIO'. Deze 'Godfather Award' is de prijs voor een product waar iedereen blij van wordt en is toegekend doordat de worstenmaker de worst in een pastasaus verwerkt. “Zo heb je nooit meer overschot. Alles is keurig in blik gestopt. Je hebt lekker, lekkerder en dan Brandt & Levie”, stelt de jury.

Rijpen van kaas

De bereiding van een kaas legt de basis voor de kwaliteit: de kwaliteit van de melk, de keuze van de toevoegingen en de werkwijze tijdens de bereiding. Wat voor invloed kan daarna tijdens de rijping van kaas nog worden uitgeoefend op de eigenschappen van een kaas?

Tijdens de rijping treden er allerlei veranderingen op in de kaas. Vet, eiwit en melksuiker worden afgebroken, waardoor een verandering optreedt in geur, smaak, kleur, consistentie en uiterlijk van de kaas. De rijping is vooral een resultaat van de werking van enzymen. Deze enzymen kunnen afkomstig zijn uit de rauwe melk en uit het zuursel en stremsel. De werking van de enzymen is onder andere afhankelijk van de temperatuur. Bij een hogere temperatuur zullen de meeste enzymen sneller hun werk doen waardoor de rijping sneller gaat. Voor sommige enzymen is dit gunstig. Het proces versnelt zich en daardoor is de kaas eerder op smaak. Elk enzym heeft daarnaast zijn eigen voorkeurstemperatuur. Rijping bij te lage en bij te hogere temperatuur leidt vaak tot een onevenwichtig gerijpte kaas. Hierin kunnen afwijkende smaken en een afwijkende structuur ontstaan. Naast enzymen groeien ook eventuele besmettingsbacteriën in de kaas sneller bij een hogere temperatuur waardoor de kaas sneller grotere ogen en smaken als gassig en gistig krijgt. De meest optimale temperatuur om een Goudse kaas te rijpen is ca. 15 °C.

Ook de luchtvochtigheid heeft invloed op het resultaat van de rijping. De luchtvochtigheid beïnvloedt de groei van micro-organismen op de korst van de kaas. Schimmels en ook veel bacteriën groeien goed in een vochtige omgeving. Bij de productie van roodbacterie en schimmelkazen maken we hier dankbaar gebruik van door deze kazen bij een hoge luchtvochtigheid, ca. 90 tot 95 procent, te bewaren. Bij Goudse kaas willen we zo min mogelijk groei van schimmels en bacteriën op de korst omdat deze de smaak van de kaas kunnen beïnvloeden. Deze micro-organismen scheiden namelijk ook enzymen af en deze kunnen afbraakproducten vormen die geur en smaak aan de kaas geven. Bij rijping van Goudse kaas is het daarom belangrijk om de vochtigheid tussen de 80 en 85 procent te houden en de aanwezige schimmels regelmatig te verwijderen. Bij een nog lagere vochtigheid kunnen er bijna geen micro-organismen meer op de korst groeien. Dit lijkt ideaal, maar de kaas droogt dan te hard in, waardoor er een dikke korst in de kaas ontstaat. Dit wordt door de meeste consumenten niet op prijs gesteld.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector

