

Kaas pekelen



Gea van der Puijl

In kaas zit zout (natriumchloride). Zout geeft smaak. Zoutarme kaas is vaak niet lekker, maar te veel zout is ook niet smaakvol. En te veel zout is voor het lichaam niet goed. Bedrijfsleven en overheid hebben een aantal jaren geleden afspraken gemaakt om het zoutgehalte in levensmiddelen te verlagen, onder andere in kaas. De laatste tien jaar is het zoutgehalte in Goudse kaas stapsgewijs verminderd met ruim 20 procent.

Oude kaas smaakt zouter, ondanks dat het amper meer zout bevat. Door het indrogen wordt de kaas verhoudingsgewijs iets zouter. De belangrijkste reden dat oudere kaas zouter smaakt is dat door eiwitafbraak in oudere kaas smaakcomponenten worden gevormd. Dit zijn zogenaamde bouillonachtige smaken, vergelijkbaar met bijvoorbeeld maggi, die de zoute smaak ondersteunen. Oudere kaas wordt zouter ervaren, maar is dus amper zouter. Oude kaas kan daarom heel goed als smaakondersteuner worden gebruikt bij sauzen, aardappelpuree etc. Door oude kaas toe te voegen, zal het product minder zout hoeven te bevatten voor een zelfde smaakbeleving.

'Zout zorgt voor houdbaarheid en stevigheid'

Zout zorgt echter ook voor houdbaarheid, doordat bacteriën minder goed groeien bij aanwezigheid van zout. De hoeveelheid zout kan daarom niet onbeperkt worden vermindert.

Toevoeging van zout aan kaas gebeurt meestal door pekelen. Na de productie worden de kazen gedurende een bepaalde tijd in een zoutoplossing (grotendeels water met ca. 20% zout) gelegd. De tijdsduur is afhankelijk van de grootte van de kaas. Een kaas van een kilo ligt ongeveer twaalf uur in een pekeldbad, een kaas van twaalf kilo zo'n twee tot drie dagen. In die tijd trekt het zout langzaam in de kaas. Gedurende de eerste weken van de rijping van de kaas trekt het zout vanuit de rand verder naar het hart van de kaas.

Gasvorming in kaas door de groei van bacteriën zien we daarom ook meestal het eerst in het midden van de kaas omdat het langer duurt voordat het zout daar bescherming kan bieden. Afwijkende grote ogen zien we daarom weinig in de rand van de kaas. Ook grotere kazen zullen eerder grotere ogen hebben omdat bacteriën hier meer kans krijgen om uit te groeien: hoe groter de kaas, hoe langer het duurt voordat het zout naar het midden is getrokken en daar bescherming kan bieden.

Naast smaak en houdbaarheid zorgt zout voor stevigheid. Dit voorkomt dat de kaas bij kamertemperatuur gaat uitzakken. Minder zout is dus om meerdere redenen een prima idee, maar ongestraft verder verlagen geeft ook vele nadelen.

kunnen voor 15 december een aanvraag voor certificering indienen.

Branche-Event

In de competitie Beste Foodspecialiteitenwinkel gaan de vijf beste winkels naar de finale. Van de andere twee competitities gaan de beste drie naar de finale. De winnaars van de winkelcompetities worden bekendgemaakt op het Branche-Event, dat zal plaatsvinden in het voorjaar van 2018 op een centrale locatie in Nederland. De organisatie heeft opnieuw gekozen voor een uitreiking tijdens een feestelijke diner-avond, omdat de nieuwe opzet van het Branche-Event in 2017 zeer veel positieve reacties heeft opgeleverd. Voorafgaand aan de diner-avond zal er in de namiddag voor de deelnemers een extra programma zijn, waarover later meer informatie volgt.

Nieuw gecertificeerde winkels

Het afgelopen kwartaal hebben de volgende nieuwe winkels hun certificaat van de SFN ontvangen. Deze gecertificeerde winkels onderscheiden zich op het gebied van kwaliteit, service, hygiëne en vakbekwaamheid. Informatie over de certificering vindt u op de website: www.foodspecialiteitenwinkels.nl.



CERTIFICERING
FOODSPECIALITEITENWINKEL

De Nootzaak van Genieten	Voorburg
De Kaasspecialist	Gouda
De Kaasspecialist Ruud en Christa Solcer	Zoetermeer
De Kaashakker	Waddinxveen
Neuteboom Kaas-Verswereld	Leiden
Neuteboom Kaas-Verswereld	Voorschoten
Neuteboom Kaas-Verswereld	Leiderdorp
Neuteboom Kaas-Verswereld	Hazerswoude
De Kaaswereld	Roelofarendsveen
Tutti a Tavola	Utrecht
Van Proosdij Kaas & Delicatessen	Oosterbeek
Stil Genoegen	Boxmeer
Kaashuis Tromp Amstelveen	Amstelveen
Wessels Kaas & Noten	Den Hoorn
Gransjean Wijnen & Delicatessen	Den Haag
De Kaasspecialzaak	Den Haag
De Kazerie	Amstelveen
't Kaashuys	Reuver
Zuivelhoeve Zutphen	Zutphen
De Kaasspecialist Lusthofstraat	Rotterdam
Kaasbest A.C. Blok	Zwijndrecht
Zuivelhoeve Deppenbroek	Enschede
Noten & Zo	Zutphen
Zuivelhoeve Borne	Borne
Kaashuis 't Volle Pond	IJsselmuiden
De Koppelhoeve	Leerdam
Zuivelland Breukelen	Breukelen