

Allergenen in kaas en zuivel



Gea van der Puijl

Naast lactose-intolerantie en koemelk-allergie dient u met meer allergenen waar u rekening te houden.

Gluten is een mengsel van eiwitten dat van nature voorkomt in tarwe, spelt, gerst (gort) en rogge. In zuivelproducten zelf zitten geen gluten. Zuivelproducten waar granen aan worden toegevoegd zijn bijvoorbeeld griesmeelpap en gortepap. Mensen met

coeliakie moeten een strikt glutenvrij dieet volgen. Voor hen is het belangrijk dat glutenvrije producten ook niet door kruisbesmetting alsnog besmet worden. Mocht u brood verkopen dan is het daarom belangrijk dat u bij snijden of bewerken aparte planken en messen gebruikt en voorkomt dat broodkruimels met andere producten in contact komen.

Kruiden of andere toevoegingen aan kaas kunnen soms ook een allergie veroorzaken. De EU heeft een lijst opgesteld met allergene bestanddelen waarvan een vermelding verplicht is. Toevoegingen die soms aan kaas worden gedaan en die in deze lijst staan vermeld zijn noten, selderij en mosterd. Wees ook hier attent op de mogelijkheid van kruisbesmetting. Maak daarom planken en messen goed schoon nadat u kruidenkazen met allergenen hebt gesneden of gebruikt voor deze kazen eigen attributen.

'Maak planken en messen goed schoon of gebruik aparte attributen'

Lysozym wordt heel soms toegevoegd aan de kaasmelk. Lysozym is een conserveermiddel dat de nadelige effecten van besmettingsbacteriën, grote ogen, stinkende geur en gasvorming, tegen kan gaan. Lysozym wordt gewonnen uit kippeneiwit. Omdat eieren ook op de lijst met verplicht te vermelden allergene bestanddelen staan moet een producent lysozym vermelden op het etiket of aangeven in de bijgeleverde productspecificatie als hij/zij deze toevoegt bij de kaasbereiding.

Koolhydraten zijn geen allergeen, maar omdat sommige mensen zich niet goed voelen bij het eten van te veel koolhydraten, vermeld ik ze hier. Suikers, zetmeel en vezels zijn koolhydraten. Lactose is een melksuiker en is een koolhydraat. Zodra de lactose is omgezet in melkzuur is het geen koolhydraat meer. Deze omzetting vindt plaats tijdens het verzuringsproces bij de productie van vele zuivelproducten. In verzuurde producten is de hoeveelheid koolhydraten daarom lager dan in zoete producten. In Goudse kaas, waar geen lactose meer aanwezig is, zitten geen koolhydraten. De hoeveelheid koolhydraten in zuivelproducten neemt toe door het toevoegen van suiker, zoals bij vruchtenyoghurt, vla en pap. Bij de productie van vla en pappen wordt naast suiker ook zetmeel toegevoegd, waardoor de hoeveelheid koolhydraten nog verder toeneemt.

Proeven en ontdekken op Bio-beurs

Op 23 en 24 januari 2019 vindt in Zwolle de Bio-beurs plaats. Een goede gelegenheid om te ontdekken wat biologisch voor u en uw onderneming kan betekenen. Maak kennis met de mensen achter hoogwaardige producten en vind de juiste leveranciers. Hoor de succesverhalen van andere professionals die in biologisch ondernemen. Er zijn meer dan tachtig culinaire masterclasses, lezingen en thematours. U kunt het zelf gaan proeven en beleven in Zwolle. Informatie en tickets: www.bio-beurs.nl.



Leonidas flagshipstore in Leidschendam

Leonidas opende in oktober een grote vestiging in de Mall of The Netherlands, het shoppingcentre van Leidschendam. Deze flagshipstore is een belevingswinkel van 80 vierkante meter en is de grootste Leonidas-speciaalzaak van Nederland. De Belgische chocolatier Leonidas heeft met meer dan tweehonderd verkooppunten in Nederland een aanzienlijke dekking op de Nederlandse markt. "Onze klanten waarderen ons hoge kwaliteitsniveau. We gebruiken altijd 100% verse cacaoboter om onze chocoladecreaties te maken. De Nederlandse consument is al jaren bewust bezig met voeding en verantwoord genieten. Met onze Leonidas flagshipstore kunnen we goed uitleggen wie we zijn, waar we voor staan en wat we te bieden hebben: eerlijke en altijd verse chocolade", aldus Manouschka Bouman, District Sales Manager Nederland. In deze nieuwste winkel voegt Leonidas daar beleving aan toe door op de winkelvloer chocoladeproducten te maken, zoals strawberry dipping, chocolademelk en de chocoladefontein die er staat.

Zwartigeit

Al heel lang probeerde De Kaasfabriek een kaas te maken met zwartachtig zuivel. Diverse testen werden gedaan met natuurlijke zwarte grondstoffen, zoals Dropshot en zwarte inktvis. Allemaal te vergeefs. Maar met actieve koolstof lukte het wel: een natuurlijk ingrediënt, dat voor een prachtig gemarmerd zuivel zorgt. Deze Zwartigeit is verrijkt met gevijzelde zwarte peper, wat deze geitenkaas een heerlijke smaak geeft.

