

### Zuursel



*Gea van der Puijl*

Bij het bereiden van kaas wordt zuursel toegevoegd. Zuursel bestaat uit melkzuurbacteriën en het toevoegen daarvan heeft meerdere doelen. Melkzuurbacteriën zetten de lactose (melksuiker) uit de melk om in melkzuur. Dit melkzuur zorgt onder andere voor een pH-verlaging in de kaas; de zuurdere omgeving remt de groei van ongewenste bacteriën. Ook zorgen de melkzuurbacteriën er voor dat de melksuiker binnen een dag is omgezet, waardoor besmettingsbacteriën - die melksuiker als voedsel nodig hebben - niet meer kunnen groeien. Toevoeging van zuursel zorgt door deze effecten voor een goede houdbaarheid van de kaas. Ook geeft het melkzuur een juiste structuur en smedigheid aan de kaas. Een zure kaas heeft meestal een brokkelige structuur, terwijl een kaas die niet zuur is juist wat taai is. Melkzuur heeft ook invloed op de smaak van de kaas. Een kaas met veel melkzuur smaakt hierdoor ook zuurder.

Ook zorgen de melkzuurbacteriën er voor dat de melksuiker binnen een dag is omgezet, waardoor besmettingsbacteriën - die melksuiker als voedsel nodig hebben - niet meer kunnen groeien. Toevoeging van zuursel zorgt door deze effecten voor een goede houdbaarheid van de kaas. Ook geeft het melkzuur een juiste structuur en smedigheid aan de kaas. Een zure kaas heeft meestal een brokkelige structuur, terwijl een kaas die niet zuur is juist wat taai is. Melkzuur heeft ook invloed op de smaak van de kaas. Een kaas met veel melkzuur smaakt hierdoor ook zuurder.

### *'De enzymen leveren een belangrijke bijdrage aan de rijping van de kaas'*

Er zijn vele verschillende melkzuurbacteriën en sommige vormen naast melkzuur ook nog een aantal nevenproducten, denk aan koolzuurgas, aromastoffen en soms slijmstoffen. Het koolzuurgas dat gevormd wordt door de melkzuurbacteriën zorgt voor de vorming van ronde gaatjes, de zogenaamde ogen, in de kaas. De zuurselkeuze heeft ook invloed op de vorming van aromastoffen. Er zijn zuurselbacteriën die een wat zoetige smaak aan de kaas geven of wat bitter, ook zijn er zuursels die een zure smaak ondersteunen. Door de keuze van het zuursel kun je de kaas een bepaald karakter meegeven. De zogenoemde 'slijmstoffen' hebben niet veel effect bij de kaasbereiding.

Na verloop van een aantal weken sterven de zuurselbacteriën in de kaas af. Deze bacteriën hebben zuurstof nodig om te groeien en dit verdwijnt gedurende de rijping uit de kaas. Bij het afsterven van de zuurselbacteriën komen enzymen vrij. Deze enzymen leveren een belangrijke bijdrage aan de rijping van de kaas, met name bij het splitsen van eiwitten in steeds kleinere brokstukjes. Dit geeft een verandering van structuur van de kaas en verklaart daarmee het verschil in structuur tussen een jonge en oudere kaas. Naarmate de kaas verder rijpt is geven deze kleinere brokstukjes eiwit ook een andere smaak aan de kaas.

De groeitemperatuur van melkzuurbacteriën varieert, sommige groeien goed rond de 20-25 graden, andere geven de voorkeur aan een hogere temperatuur en groeien goed rond 45 graden. De voorkeurstemperatuur heeft onder andere invloed op de temperatuur tijdens de bereiding van de kaas. Goudse kaas wordt gemaakt bij een lagere temperatuur dan bijvoorbeeld een bergkaas.

## Voorjaarsbeurs Voets en Kaasfabriek

Voets Specialiteiten en De Kaasfabriek hielden deze maand elk hun eigen Voorjaarsbeurs. In voorgaande jaren trokken de leveranciers nog samen op met verschillende andere bedrijven. Dit jaar was het gesplitst.



Op maandag 11 maart hield De Kaasfabriek zijn eigen KaasVoorjaarsbeurs in de Utrechtse gevangenis Wolvenplein (bijgenaamd De Lik). Gericht op de komende paasdagen hield de leverancier van speciale Hollandse en buitenlandse kazen een eigen beurs gericht op inspiratie en inkoop.

Een week later hield Voets, op zondag 17 en maandag 18 maart de Voets Specialiteiten Voorjaarsbeurs in de hallen van het Koekgebouw aan de Noordkade in Veghel. Met zo'n negentig stands met food en foodgerelateerde producten bood Voets zijn ongeveer 1500 bezoekers veel noviteiten en beursaanbiedingen. Voets organiseerde de Voorjaarsbeurs voor de zevende maal. "Twee jaar geleden deden we het nog samen met een aantal partners, deze editie nemen we zelf de volledige organisatie voor onze rekening", aldus eigenaar Bram Voets.



## Cheese Experience Gouda opent in najaar

Alkmaar heeft de kaasdragers, en de meeste kaas ligt opgeslagen in Bodegraven en Woerden. Maar Gouda is de beroemdste kaasnaam in de rest van de wereld. Daar gaat de stad nu toch iets mee doen. In een voormalige kazerne waarin ooit al een bioscoop was gevestigd opent dit najaar 'Cheese Experience Gouda', een mix van ontdekken, fun en leren, volgens de initiatiefnemers. Er komen tal van attracties met een relatie tot melk, koeien en kaas. Onder andere Vergeer Holland en Friesland Campina zijn partner in het project. De Cheese Experience Gouda verwacht per jaar zo'n 65.000 bezoekers te ontvangen.

