

Corona-crisis

Hoe vet is kaas?



Kaas bevat vet. Dit vet geeft smaak en daarom geven veel kaasliefhebbers de voorkeur aan een volvette kaas. Diëtisten geven regelmatig het advies om een minder vette kaas te kopen. Hoe vet is kaas eigenlijk?

Het vetgehalte in kaas wordt weergegeven als vetgehalte in de droge stof van kaas (Vds). Het vetgehalte wordt daarmee uitgedrukt als percentage van alles in kaas dat geen vocht is. De droge stof in kaas bestaat naast vet met name uit eiwit. Het vochtgehalte van kaas heeft invloed op het absolute vetgehalte in kaas. Zit er meer vocht in de kaas, dan zit er relatief minder vet in. Als het vochtgehalte namelijk hoger is en daarmee het droge stofgehalte lager (samen zijn ze altijd 100), dan zal het vetgehalte bij een gelijk Vds ook lager zijn. Het vochtgehalte van een Goudse kaas is meestal ongeveer 40% en daarmee het gehalte droge stof ongeveer 60%. Roombrie bevat meer vocht namelijk ongeveer 50%, het gehalte droge stof van roombrie is daarmee ook ongeveer 50%.

Het vetgehalte in de droge stof wordt uitgedrukt als 30+, 48+, 60+ etc. In de Nederlandse warenwet is vastgelegd wanneer een bepaalde benaming mag worden gevoerd. Een 30+ kaas moet een Vds hebben tussen de 30 en 35% (gemiddeld 32,5%), voor 48+ geldt een Vds tussen de 48 en 52% (gemiddeld 50%) en voor 60+ tussen de 60 en 65% (gemiddeld 62,5%). Op basis van voorgaande waarden kunnen we het absolute vetgehalte in kaas berekenen. Een Goudse kaas 48+ met een vochtgehalte van 40% zal ongeveer $50\% * 60 = 30$ gram vet bevatten per 100 gram kaas. Een Goudse kaas 30+ met een vochtgehalte van 40% zal ongeveer $32,5\% * 60 = 19,5$ gram vet bevatten per 100 gram kaas. Roombrie 60+ met een vochtgehalte van 50% bevat ca. $62,5\% * 50 = 31,25$ gram vet per 100 gram kaas.

48+ Goudse kaas bevat dus ongeveer even veel vet per 100 gram als roombrie en 30+ Goudse kaas bevat ongeveer twee derde van deze hoeveelheid vet. Bevat 30+ kaas daarmee ook twee derde van de hoeveelheid calorieën van 48+? Nee, dat verschil is kleiner. Dit komt omdat dat 30+ kaas meer eiwit bevat dan volvette kaas en dit eiwit levert ook energie. 75 gram 48+ Goudse kaas bevat ongeveer even veel calorieën als 100 gram van een 30+ Goudse kaas.



Gea van der Pijl



Het Vakcentrum heeft veelgestelde vragen, de antwoorden daarop en de belangrijkste informatiebronnen bij elkaar gebracht op de website. Het gaat daarbij zowel om de vragen van uw medewerkers (bijvoorbeeld wanneer kan een medewerker beroep doen op zorgverlof) als van klanten (is het zinvol om kassa's, pinautomaten etc. te desinfecteren?). Daarnaast wordt op de website een overzicht gegeven van belangrijke informatiebronnen. De informatie op de website wordt doorlopend bijgewerkt op

www.vakcentrum.nl/corona.

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2020

Hoewel de toekomst aan het begin van de lente nog erg onzeker lijkt, zijn de voorbereidingen voor de komende Vakbeurs Foodspecialiteiten al in volle gang. Bij het ter perse gaan van dit nummer hadden zich 82 bedrijven ingeschreven voor een plek op de beursvloer.

