

Smedige kaas

Steeds meer consumenten hebben tegenwoordig voorkeur voor een meer smedige kaas. Een smedige kaas voelt vettig aan en smelt min of meer op je tong. Wat beïnvloedt de consistentie van de kaas en dus de smedigheid?

GEA VAN DER PIJL



De vetsamenstelling van een kaas heeft invloed op de structuur van kaas. Een hoger percentage aan zachtere vetten geeft een meer smedige kaas. De vetsamenstelling van de melk en kaas is te beïnvloeden met de voersamenstelling. Vers gras, klaver en lijnmeel geven bijvoorbeeld een hoger gehalte aan zachtere vetten en zorgen daarmee voor meer smedige kaas. Door pekelen krijgt kaas een zoute smaak en dat vinden we lekker. Het heeft ook positieve effecten op de houdbaarheid van de kaas. Daarnaast heeft zout ook invloed op de consistentie van de kaas. Naarmate de kaas langer wordt gepekeld wordt de kaas namelijk steviger.

Maar ook de manier van kaas maken heeft invloed op de smedigheid van de kaas. De pH en het vochtgehalte van de kaas zijn een resultante van de bereiding en belangrijke waarden die samenhangen met een goed bereidingsproces. pH en vochtgehalte zijn daarmee een goede indicator voor de consistentie van de kaas. Het is gebruikelijk om deze parameters te onderzoeken in een kaas van 10 tot 12 dagen oud omdat we rond die leeftijd het verband kennen tussen deze waarden en de eigenschappen van de kaas. Vochtgehalte van de kaas. Hoe hoger het vochtgehalte van de kaas, hoe groter de kans dat de kaas zachter is. Bij een laag vochtgehalte wordt de kaas meestal droger en steviger van structuur. Een kaas met een laag vochtgehalte rijpt minder snel en is daardoor goed geschikt om te bewaren. Een kaas met een hoger vochtgehalte rijpt juist sneller en wordt ook wel een 'consumptiekaas' genoemd. Deze kaas heeft op jonge leeftijd al meer smaak en wordt daarom eerder geconsumeerd. Naarmate de kaas ouder wordt, loopt het risico dat hij wat over zijn beste smaak heen gaat, de kaas wordt zogenaamd 'overrijp'. Consumptiekazen zijn ook gevoeliger voor bijvoorbeeld spleten. Als je van plan bent een kaas ouder dan 9 maanden te laten worden, kun je dus beter geen kazen maken met een te hoog vochtgehalte. Bij voorkeur

blijft dit onder de 38 procent vocht op een leeftijd van 10 tot 12 dagen.

Hoger vochtgehalte

Het vochtgehalte van de kaas hangt voor een belangrijk deel samen met de grootte van de wrongel. Dit begint al met het snijden. Naarmate de wrongel langer en intensiever wordt gesneden ontstaan kleinere deeltjes wrongel die daarna makkelijker krimpen en daarmee makkelijker vocht verliezen/uitpersen. Dit betekent dat fijner gesneden wrongel, bij een verder gelijk blijvend proces, tot een lager vochtgehalte van de kaas leidt.

De wrongel zal ook kleiner worden en meer vocht verliezen als er na het snijden langer en intensiever wordt geroerd. Het wrijven en schuren van de wrongeldeeltjes, veroorzaakt door het roeren, bevordert het krimpen van de wrongel. Die verliest zo meer vocht wat uiteindelijk resulteert in een kaas met een lager vochtgehalte.

Ook is de temperatuur waarbij de wrongel wordt nagewarmd (nawarmtemperatuur) een belangrijke factor die invloed heeft op het vochtgehalte van de kaas. Bij een hogere nawarmtemperatuur zal de wrongel meer krimpen en het vochtgehalte lager worden. Vaak wordt er voor Goudse kaas nagewarmd bij circa 36 graden Celsius. Om te voorkomen dat de kaas te snel veel vocht verliest, wordt er soms voor gekozen om bij een lagere temperatuur na te warmen. Vaak wordt dat toegepast bij de productie van kleinere of magere kazen. Het risico op de smaakafwijking bitter wordt in dat geval wel iets groter. Als de kaas wat droger moet worden, is het beter om te kiezen voor een wat hogere eindtemperatuur. Bij het gebruik van Goudse kaaszuursels is het belangrijk om niet na te warmen bij een temperatuur hoger dan 37 graden Celsius omdat de melkzuurbacteriën in deze zuursels een dergelijke temperatuur veelal niet goed kunnen verdragen. Melk die snel stremt zal ook sneller vocht verliezen tijdens de wrongelbewerking. De stremming van de melk

pH

Een pH van circa 5,20 of lager op een leeftijd van ongeveer 10-12 dagen betekent meestal dat de kaas zuur van smaak en bros van structuur is. Dit laatste betekent dat de kaas brokkelig wordt, snel breekt en gevoeliger wordt voor spleetjes. Een pH van boven 5,40 geeft meestal een wat taaiere structuur, dat wil zeggen dat de kaas rubberachtig kan aanvoelen en je een boormonster van deze kaas goed kunt buigen. De smaak van deze kaas is meestal vlak. Voor kazen met een mooie smedigheid is een pH van rond 5,30 het meest optimaal. De pH is goed te sturen middels de bereiding en hangt samen met het vochtgehalte van de kaas.

wordt onder andere beïnvloed door de koeltemperatuur van de melk, de stremsel dosering en de stremtemperatuur. Ook de dosering van zuursel en calciumchloride heeft invloed op de stremtijd. Het is niet gebruikelijk om het vochtgehalte van de kaas met voorgaande punten bij te sturen omdat aanpassingen hierin meer effect heeft dan alleen de invloed op de stremtijd. Het vochtgehalte beïnvloeden is het eenvoudigst door wijzigingen door te voeren in de wrongelbewerking.

Samengevat

Het vochtgehalte van kaas is te verhogen door te zorgen voor een grove wrongel. Dit doe je door de wrongel relatief grof te snijden, gebruik te maken van een lagere nawarmtemperatuur en minder hard en minder lang te roeren. Roer wel minimaal 15 minuten nadat het waswater erbij zit, anders wordt er onvoldoende melksuiker/melkzuur uitgewassen. Kazen met een hoger vochtgehalte lopen een groter risico om zuur te worden, dus op een lagere pH (zie kader). Meer over de relatie tussen het vochtgehalte en de pH en het beïnvloeden van de pH leest u in een volgende uitgave van De Zelfkazer. 2