



In kaas zijn allerlei smaken of combinaties van geuren en smaken waar te nemen. Welke geuren en smaken kun je zoal tegenkomen bij een technische beoordeling van kaas en hoe kun je die beter leren herkennen?

TEKST: GEA VAN DER PUIJL – FOTO'S: BBZ – LIESBETH WATTIMURY

Of een kaas lekker is, is objectief gezien eigenlijk een lastig te beantwoorden vraag. De een houdt namelijk van jonge kaas en de ander van oudere kaas, de een vindt een beetje zuur lekker, terwijl iemand anders juist van een zoetere smaak houdt. Naast een persoonlijk oordeel over smaak kun je een kaas technisch beoordelen. Dit wordt onder andere gedaan tijdens de najaarskeuringen die de Bond van Boerderij-

Zuivelbereiders jaarlijks organiseert. Bij deze beoordeling wordt gekeken of de kaas voldoet aan vooraf vastgestelde normen. Er is afgesproken dat Goudse Boerenkaas een aromatisch product is, niet zuur, zout en bitter mag zijn en dat de kaas bijvoorbeeld ook geen bacteriologische afwijkingen mag hebben. Ook voor de structuur, het uiterlijk en de doorsnede van de kaas zijn er normen. Je zou kunnen zeggen dat technisch keuren van kaas wel objectief gebeurt. Kaas keuren kun je ook trainen. Door vaak bepaalde geuren/smaken te proeven leer je deze herkennen. Wel blijkt dat de een gevoeliger is voor bepaalde smaken dan de ander. Voor het technisch beoordelen van kaas helpt het als je technologisch inzicht hebt in kaas. Er zijn namelijk verbanden te leggen tussen bijvoorbeeld de structuur en het uiterlijk van de kaas en de te verwachten smaak. Je ziet dan ook dat goede technische keurmeesters veelal goede technologische kennis hebben van kaas.

Vier smaken

Er zijn vier smaken die tijdens technische keuringen regelmatig worden waargenomen: zuur, zout, bitter en zoet. Je kunt deze smaken proeven en niet ruiken. Ze zijn op verschillende plaatsen op de tong en in de mond waar te nemen. Als je dat weet, wordt de beoordeling van de kaas wat makkelijker. Zoet blijkt het best te proeven op het puntje van de tong, zout ook wat meer voorop de tong, terwijl zuur wat meer achterop de tong aan de zijkant is waar te nemen. Bitter proef je echt achterin de mond en dat is dan ook de reden dat bitter pas goed is waar te nemen als het stukje kaas al enige tijd in de mond is of zelfs doorgeslikt.

Gistig, gassig, ranzig...

In kaas zijn ook een heel aantal smaken waar te nemen die eigenlijk een combinatie zijn van geur en smaak. Denk bijvoorbeeld aan de afwijkingen gistig, gassig, onzuiver en ranzig. Als je neus dichtzit door bijvoorbeeld verkoudheid, kun je deze smaken niet goed proeven.

Gassig is direct na opensnijden van de kaas vaak het best waar te nemen door te ruiken. Door daarna een stukje kaas in de mond te stoppen, kun je het ook proeven. Als je daarna je neus dichtknijpt, zul je ervaren dat de afwijkende smaak nog lastig is waar te nemen. Door sommige mensen wordt de gassige smaak ook wel stalsmaak genoemd. De ogen van een gassige kaas zijn ook vaak herkenbaar: die zijn regelmatig iets groter en meestal wat grillig van vorm. Vaak zijn ze wat framboosachtig van vorm.

Gistig komt regelmatig voor in combinatie met gassig. Een gistige kaas prikkelt op de tong. Ook een gistige kaas heeft meestal onregelmatige ogen. Zowel gassig als gistig wordt doorgaans veroorzaakt door een hoog gehalte aan gasvormende lactobacillen. Ranzig wordt veroorzaakt door vetsplitsing. Dit is goed waar te nemen door de vrijkomende geur in je mond goed door je neus te laten gaan. Veel mensen herkennen ranzig door de geur/smaak die kan ontstaan bij oude boter. In rauwmelkse kaas zul je eerder een beetje ranzig tegenkomen dan in kaas uit gepasteuriseerde melk; in rauwe melk is het enzym lipase aanwezig dat het vet kan aantasten en de ranzige smaak veroorzaakt. In gepasteuriseerde melk is dat enzym geïnactiveerd.

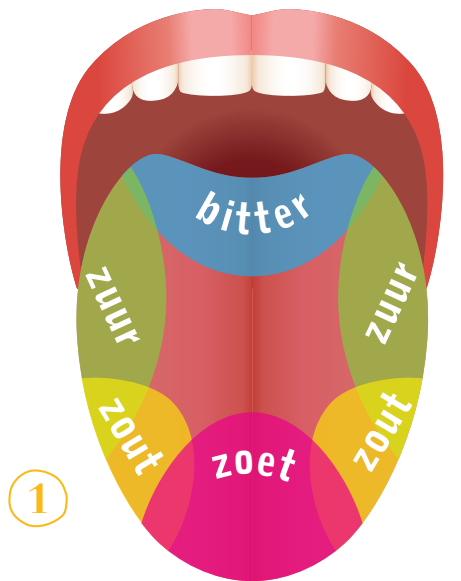
Onzuiver is een soort verzamelterm van geuren/smaken die we niet goed onder voorgaande kunnen laten vallen, maar die ook veroorzaakt wordt door een besmettingsbacterie. Op basis van hetgeen je proeft is niet goed vast te stellen welke bacterie de afwijking veroorzaakt. Het kan een colibacterie zijn, maar ook een boterzuurbacterie. Of misschien wel beide of een micro-organisme waarvan we de naam helemaal niet kennen.

Kaas zonder afwijkingen

Gelukkig komen keurmeesters ook heel veel kazen tegen zonder technische afwijkingen in geur en smaak; die krijgen een minimale beoordeling van een 9 voor het onderdeel geur/smaak. Er zijn nog extra punten te verdienen als de kaas een bovengemiddeld positief aroma heeft. ➔

Vakmanschap

Op het Nederlands Nationaal Kaaskeurconcours (NNKC) worden technische keurmeesters beoordeeld op hun vakmanschap. Deelnemers beoordelen dan tien kaasboersels op een aantal eigenschappen en op geur en smaak. Steeds meer boerderijzuivelbereiders doen ook mee aan deze wedstrijd. Het is een mooie gelegenheid om je vakmanschap te testen en te tonen en het is ook gewoon leuk om te doen. Kijk voor deelname op www.nnkc.nl.

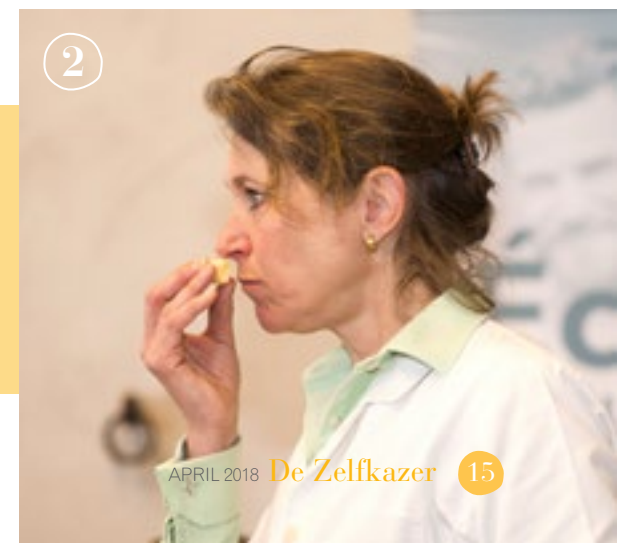


1

1 De vier primaire smaken proeven we elk door een ander deel van de tong.

2 Sommige smaken zijn waar te nemen door een combinatie van geur en smaak.

2



Is deze kaas lekker?