



1

1 Boerenkaasmakers spelen in op de stijgende vraag naar magere kaas.

Juiste vetgehalte op magere kaas

Magere kaas wint aan populariteit bij consumenten en dus ook bij bereiders die deze markt willen bedienen. Ook binnen het GTS-dossier is het mogelijk magere kaas te maken; indien de kaas aan de GTS-eisen voldoet, mag het dus Boerenkaas heten.

TINEKE VAN DER HAVEN EN HENK-HARM BEUKERS

Bij de bereiding van magere kaas moet u wel een kaasmerk gebruiken met daarop de juiste vetgehalte-aanduiding. Consumenten kiezen bewust voor een magere kaas en moeten er op kunnen vertrouwen dat er niet te veel vet in de magere kaas zit. Het Warenwetbesluit zuivel kent enkele spelregels om te zorgen dat consumenten ook krijgen wat hen wordt aangeboden. U dient te voldoen aan de marge die in tabel 1 is weergegeven. Bij controle van een monster kaas moet de samenstelling van de kaas overeenkomen met de aanduiding op het kaasmerk; dus een kaas met een 30+ kaasmerk (vetgehalte in de droge stof tussen 30 en 35 procent) moet bij het onderzoek ook werkelijk tussen de 30 en 35 procent vet in de droge stof bevatten.

Vetgehalte bepalen

Indien u van tevoren niet weet welk merk

op te leggen, kunt u ook een merk zonder vetgehalte opleggen en het vetgehalte na een meting toevoegen.

Vooraf bepalen welk merk opgelegd moet worden vereist een heel nauwkeurige standaardisatie van de kaasmelk. Alleen met behulp van laboratoriumapparatuur voor vetgehaltebepaling kunt u voldoende nauwkeurig standaardiseren. Daarnaast moet het eiwitgehalte van de melk bekend zijn.

In tabel 2 staat een overzicht van de vetgehalten in de droge stof van de kaas en de bijbehorende vetgehalten van de kaasmelk. Het spreekt vanzelf dat het eiwitgehalte van de kaasmelk van grote invloed is. Als dat lager is, is het bijbehorende vetgehalte voor een bepaalde kaassoort ook lager. Het vochtgehalte van de kaas is bij wijze van voorbeeld genoemd in de tabel; dit heeft maar weinig invloed op het te standaardiseren vetgehalte van de kaasmelk. ➔

Tabel 1

| Vermeldingen | Bij vetgehalte van de droge stof van |
|--------------|--------------------------------------|
| 40+ | meer dan 40% en minder dan 45% |
| 35+ | meer dan 35% en minder dan 40% |
| 30+ | meer dan 30% en minder dan 35% |
| 25+ | meer dan 25% en minder dan 30% |
| 20+ | meer dan 20% en minder dan 25% |

BRON: WARENWETBESLUIT ZUIVEL

Tabel 2

| vetgehalte in de droge stof van de kaas | vochtgehalte kaas | eiwitgehalte kaasmelk | vetgehalte kaasmelk |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|
| 20 – 25% | 46% | 3,55% | 0,9 – 1,1% |
| 20 – 25% | 44% | 3,45% | 0,9 – 1,0% |
| 25 – 30% | 46% | 3,55% | 1,3% |
| 25 – 30% | 44% | 3,45% | 1,2 – 1,3% |
| 30 – 35% | 42% | 3,55% | 1,5 – 1,7% |
| 30 – 35% | 40% | 3,45% | 1,5 – 1,7% |
| 35 – 40% | 42% | 3,55% | 1,9 – 2,2% |
| 35 – 40% | 40% | 3,45% | 1,9 – 2,1% |
| 40 – 45% | 40% | 3,55% | 2,4 – 2,7% |
| 40 – 45% | 40% | 3,45% | 2,3 – 2,6% |