

# Vingerafdruk Boeren-Leidse



FOTO: ELLEN HEEMSKERK

Boeren-Leidse kaas met sleutels is een komijnkaas voor liefhebbers van een stevige textuur en een unieke smaak/aroma. De vluchtige (aroma)stoffen van de kaas zijn zo karakteristiek dat ze als een vingerafdruk van de kaas gebruikt kunnen worden om de 'echte' Boeren-Leidse met sleutels te onderscheiden van andere komijnkazen. Dat blijkt uit metingen van het RIKILT.

SARA GALLE EN SASKIA VAN RUTH (SASKIA.VANRUTH@WUR.NL)

**D**e geur en de smaak zijn belangrijke kwaliteitskenmerken van kaas. Zij worden onder meer bepaald door de vluchtige stoffen die vlak voor of tijdens het consumeren vrijkomen en waargenomen worden in de neus ('het aroma'). Bij het RIKILT, onderdeel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum, kunnen de vluchtige stoffen van de kaas zeer snel gemeten worden met behulp van Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry. Zo kan er per streekproduct een 'vingerafdruk' gemaakt worden van de vluchtige stoffen die typerend zijn voor het product. De Boeren-Leidse met sleutels wordt gekenmerkt door stoffen met aroma's zoals boter, komijn, groen, kruidig, houtachtig en citrus. Het RIKILT heeft de vingerafdruk van de kaas van verschillende Boeren-Leidse kaasboerderijen vergeleken met andere

komijnkazen met een vergelijkbaar vetgehalte en rijpingsduur. Hierbij is gebleken dat de vingerafdrucken van de Boeren-Leidse kazen geproduceerd door verschillende boerderijen veel overeenkomst vertonen, maar heel duidelijk verschillen van ander-soortige komijnkazen. Onderstaande grafiek laat de 'vingerafdruk' van Boeren-Leidse met sleutels zien en die van overige komijnkazen. Omdat de vingerafdruk van de Boeren-Leidse met sleutels zo karakteristiek is, kan deze gebruikt worden om de identiteit van onbekende kazen te toetsen. Met behulp van een rekenmodel kan dan worden vastgesteld of een Nederlandse komijnkaas Boeren-Leidse met sleutels met beschermde oorsprongsbenaming (BOB) is of niet.

## Liefhebbers

De analyse van Boeren-Leidse met sleutels

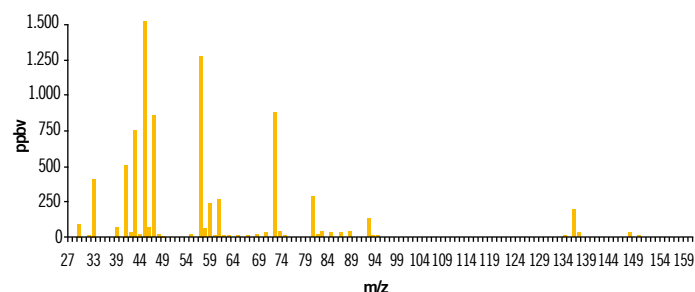
## Onderzoek

Het onderzoek naar de vingerafdruk van Boeren-Leidse kaas is een initiatief van het RIKILT om te kijken of hun onderzoeksmethode geschikt is. De Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers heeft hiervoor kaas aangeleverd, vertelt voorzitter Ruud van Schie. De uitslag van het onderzoek zal vooralsnog niet worden gebruikt door de vereniging.

heeft vluchtige stoffen opgeleverd die bepalend zijn voor de geur en de smaak van Leidse kaas. Deze stoffen onderscheiden de kaas qua aroma van andere komijnkazen en zijn daarmee bepalend voor de kwaliteit van de kaas. Op een proeverij werd daarom de waardering van de consument voor beide soorten kaas onderzocht. De consumenten beoordeelden de Boeren-Leidse met sleutels als steviger qua textuur en een met een sterkere komijnmaak dan de overige kazen. Het waren met name deze eigenschappen die de mensen met een voorkeur voor Boeren-Leidse met sleutels waardeerden. De liefhebbers van Boeren-Leidse met sleutels vielen met name in de leeftijdsgroep van 20 tot 50 jaar en aten regelmatig komijnkaas. Daarbij bestond het merendeel van de liefhebbers uit dames. 🍷

## Boeren-Leidse kazen

De vingerafdruk van Boeren-Leidse kazen.



## Overige komijnkazen

De vingerafdruk van overige komijnkazen.

