

GENOOTSCHAP ter bevordering van MELKKUNDE



Onderscheiden met de Koninklijke Erepenning

Het Genootschap ter bevordering van Melkkunde nodigt u uit voor het bijwonen van haar voorjaarssymposium

Woensdag 21 april 2010 met de titel: Kansen in kaas!

Het symposium wordt gehouden in het Hof van Wageningen, Lawickse Allee 9 te Wageningen. Kosten van het symposium (incl. koffie en lunch) bedragen 40 euro voor leden, 65 euro voor niet leden en 20 euro voor studenten. Aanmelden kan via de website www.genootschapmelkkunde.nl

PROGRAMMA

9.00 uur	Ontvangst met Koffie/thee
09:25 – 09:30	Opening door de dagvoorzitter
09:30 – 10:15	Kaas: Snijvlak van Traditie en Technologie Martin Wijsman (FrieslandCampina Cheese, Director Development)
10:15 – 11:00	Zoutreductie in kaas met behoud van smaak Wim Engels (NIZO food research, Project manager Flavour)
11:00 – 11:30	Koffiepauze
11:30 – 12:15	Innovaties in starterculturen Wilco Meijer (CSK food enrichment, Director Research & Development)
12:15 – 12:30	Ledenvergadering
12:30 – 13:30	Lunch
13:30 – 14:15	Trends en hypes in de kaasmarkt Bart Bikker (Westland Kaasspecialiteiten B.V., Trade Marketing Manager)
14:15 – 15:00	Kaas is er om te eten Hannemieke Luyten (FrieslandCampina Corporate Research, Senior Scientist)
15:00 – 15:30	Theepauze
15:30 – 16:15	Pack-Age Ontwikkeling van een nieuwe aanpak voor natuurlijk rijpen van kaas Corstiaan Hooft (DSM, Packaging Development manager)
16:15	Afsluiting symposium & napraten





Samenvattingen behorende bij het voorjaarssymposium van het Genootschap ter bevordering van melkkunde op woensdag 21 april 2010 met de titel: Kansen in kaas!

Kaas: Snijvlak van Traditie en Technologie

Martin Wijsman (Director Development bij FrieslandCampina Cheese)

Het snijvlak tussen traditie en technologie wordt door de spreker aan de hand van voorbeelden gepresenteerd. Het produceren en vermarkten van Nederlandse kaas heeft een lange traditie. Deze traditie heeft de Nederlandse kaassoorten Gouda, Edam en Maasdam een vooraanstaande positie in de wereld opgeleverd. In een groot aantal landen worden deze soorten nagemaakt. De kaas uit Nederland onderscheidt zich op een aantal gebieden zoals kwaliteit van de grondstoffen, het kaasproductieproces en de wijze van rijpen. Deze onderscheidende kwaliteit wordt door een groot aantal consumenten in binnen- en buitenland gewaardeerd. Naast onderscheidende smaak spelen ook samenstelling zoals lager vet- en zoutgehalte een toenemende rol bij de keuze van de consument voor kaas. Nieuwe technologieën stellen de kaasmaker in staat om, met behoud van traditionele waarden, aan deze voorwaarden te voldoen.

Zoutreductie in kaas met behoud van smaak

Wim Engels (Project Manager Flavour bij NIZO food research).



Zout (natriumchloride) vervult in kaas diverse functies. Zo draagt het bij aan geur/smaak en aan de textuur van kaas, maar ook aan de microbiële kwaliteit. Het zout in kaas remt bijvoorbeeld de uitgroei van het *Clostridium tyrobutyricum*, een ongewenst micro-organisme dat de smaak sterk negatief beïnvloedt en tot excessieve gasvorming kan leiden. Zout is overmatig aanwezig in ons dagelijks dieet en daarom is reductie van zout in voedingsmiddelen een belangrijk issue. Door de zoutinname te verlagen wordt de kans op (te) hoge bloeddruk en cardiovasculaire aandoeningen verkleind.

Zout draagt direct bij aan smaak van kaas maar ook indirecte aspecten spelen een rol. Voorbeelden hiervan zijn de algehele smaakversterkende werking en de invloed van zout op microbiële en enzymatische flavourvormende processen tijdens de rijping van kaas. De invloed op laatstgenoemde processen kan leiden tot zowel vermindering van vorming van smaakcomponenten als tot onbalans in de vormingsprocessen.

Tijdens de lezing wordt ingegaan op bovengenoemde aspecten en op huidige ontwikkelingen in onderzoek naar mogelijkheden om met minder zout toch een goedsmakende kaas te maken.

Innovaties in starterculturen

Wilco Meijer (Director Research & Development bij CSK food enrichment)

-



Trends en hypes in de kaasmarkt

Bart Bikker (Trade Marketing Manager bij Westland Kaasspecialiteiten)

Retailers en producenten van kaas bepalen welke kaas in het schap, en aldoende op het bord van de consument terecht komt. Daarmee beïnvloeden ze in belangrijke mate de trends in de kaasmarkt.

Maar uiteindelijk is het de consument zelf die aan het stuur staat van de trends in kaasland.

Wat wordt gekocht en wat wordt gegeten door de consument. Is licht nog hot, of op z'n retour? Is het alleen maar gemak wat de klok slaat, of gebruikt de Nederlander nog de kaasschaaf?

En krijgt biologisch voeten aan de grond in de kaasmarkt? Op basis van actuele marktonderzoekcijfers geeft Bart Bikker, trade marketing manager bij Westland Kaasspecialiteiten B.V., een inzicht in de meest actuele marktontwikkelingen.

Daarmee wordt het kaf van het koren en de trends van de hypes gescheiden.



Kaas is er om te eten

Hannemieke Luyten (Senior Scientist bij FrieslandCampina Corporate Research)

Volvette kaas, magere kaas. De smaak en consistentie van beide is compleet verschillend. Maar als je ze eet, doe je dat ook anders. Kauwen, slikken, speeksel: je pakt het als consument anders aan. Verkleinen, vervormen, verzachten: de kaas reageert anders. Een studie van het eten van kaas en de veranderingen in een blokje kaas tijdens het eten geven inzicht in de belangrijkste eigenschappen en de invloed van vet hierop. En ideeën over verbetermogelijkheden.



Pack-Age Ontwikkeling van een nieuwe aanpak voor natuurlijk rijpen van kaas

Corstiaan Hooft (Packaging Development Manager bij DSM)

Traditioneel zijn er twee processen te onderscheiden voor het rijpen van harde en half-harde kazen (zoals bv. Gouda, Edam, Manchego en Emmentaler). De meest traditionele manier, ook bekend als natuurrijping, is het coaten van de kaas na het pekelen, waarbij de kaas aan de lucht droogt en er tijdens het rijpen een harde korst ontstaat. Een andere methode is om de kaas na het pekelen te verpakken in een dichte verpakking, waarbij de kaas zacht blijft en geen korst ontwikkelt. Naast voordelen, kennen beide processen ook nadelen met betrekking tot kosten, opbrengst en/of smaak en textuur.

Pack-Age™ combineert het beste uit de twee werelden en stelt kaasproducenten in staat de doorlaatbaarheid van vocht en gassen, zoals zuurstof, optimaal te controleren. Door de permeabiliteit van de folie kunnen de kazen tijdens de rijping op natuurlijke wijze aan de lucht gedroogd worden en ontwikkelt de kaas zijn natuurlijke smaak en textuur. Gecombineerd met DSM's Delvacid®, een natuurlijke gist- en schimmelremmer, biedt de Pack-Age™ folie de best mogelijke bescherming tegen gist- en schimmelgroei. Het nieuwe concept kan worden toegepast voor de verschillende harde en halfharde kazen en het opent tevens mogelijkheden voor nieuwe soorten of proposities.

