

## Pasteurisatie van de kaasmelk. Rapport Friesche Bond<sup>1</sup>

*De Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland* had een commissie ingesteld, welke een onderzoek zou hebben in te stellen naar de voor- en nadelen, verbonden aan pasteurisatie van de kaasmelk. In het jaarverslag van de bond over 1923 komen thans mededelingen voor over de werkzaamheden dezer commissie, waarin het volgende is ontleend:

Aan het einde van het verslagjaar waren reeds 25 fabrieken tot het pasteuriseren der kaasmelk overgegaan. De meeste dezer fabrieken hebben zich daarvoor een complete installatie, aangeschaft, bestaande uit een grote z.g. *Deense-pasteur*, een *regeneratief koeler* en de *benodigde pompen*.

**De redenen, waarom men tot pasteurisatie van de kaasmelk is overgegaan, zijn voornamelijk de volgende: men hoopte de kwaliteit van het product te verbeteren en een grotere bedrijfszekerheid benevens een grotere kaasopbrengst te verkrijgen, en de veeziekten gemakkelijker te kunnen bestrijden.**

Wat de verbetering der kwaliteit betreft, daarvan heeft de commissie bij haar proefnemingen met hoog-pasteurisatie (85 – 95 °C.) weinig of niets kunnen zien bespeuren. Men dient hier onderscheid te maken tussen „aard van het zuivel” en „reuk en smaak” Wat het eerste aangaat bleek bij, de proefnemingen, dat bijv. de gebroken „*los*” en „*fjngaterig*” na pasteurisatie der kaasmelk niet minder sterk optraden. Overigens is de commissie van oordeel, dat men wel kaas met uitstekend zuivel kan maken, wanneer de kaasmelk gepasteuriseerd is geworden.

Ook bij de bondskaaskeuringen blijkt zeer weinig van een beter product aan de fabrieken, welke de kaasmelk pasteuriseren. Ten opzichte van de smaak meent de commissie, dat deze in zeer vele gevallen niet beter, eerder slechter wordt door het pasteuriseren; het gebrek „*bitter*” komt nogal eens voor. Ook kon dikwijls worden waargenomen, dat de kaas in geringere mate de typische kaassmaak bezat, dan de rauwe kaas; over het algemeen rijpt de uit gepasteuriseerde melk bereide kaas minder goed.

Het is juist gebleken, dat uit gepasteuriseerde kaasmelk meer kaas wordt verkregen dan uit rauwe melk. Deze meerdere opbrengst zal de ene tijd van het jaar meer bedragen dan de andere; gemiddeld kan gerekend worden op circa 0,7 á 0,8 K.G. kaas meer uit 100 L. melk bij hoog- pasteurisatie in een *Deense pasteur*; bij pasteurisatie in een *regeneratief-pasteur* is de meerdere opbrengst geringer. Na aftrek van het bedrag voor het verlies aan boter (aan de kaasmelk moet méér vet worden toegevoegd) en de meerdere onkosten, blijft er ten slotte als netto-winst bij het pasteuriseren een bedrag over, dat op 10 a 15 cents per 100 Kg. volle melk kan worden gesteld, waarbij, dan de prijzen voor kaas uit gepasteuriseerde en uit rauwe melk gelijk genomen zijn.

Pasteurisatie van in hygiënisch opzicht gevaarlijke of verdachte melk zou, volgens de commissie, het werk van den gezondheidsdienst voor vee ten zeerste steunen. De kans op besmetting van het jonge vee door het drinken van wei zal de pasteurisatie der kaasmelk voor een groot deel weggenomen kunnen worden. In dit verband kan pasteurisatie der kaasmelk van grote betekenis zijn.

---

<sup>1</sup> Tekst aangepast mbv. ‘OO’ speller! (Dubbel oo sch ed.)

Proeven met z.g. duur-pasteurisatie toonden aan, dat zowel bij pasteurisatie op 63 °C. als op 70 °C een verhoogde kaasopbrengst werd verkregen. De meerdere opbrengst was echter bij hoog- pasteurisatie nogal belangrijk hoger en bij de duur-pasteurisatie waren de resultaten, wat de smaak der kazen betreft, ook niet geheel bevredigend, zij het dat de eigenaardige pasteurisatie-smaak in mindere mate merkbaar was dan bij hoog-pasteurisatie. De commissie stelt zich voor, de proeven met pasteurisatie bij hoge temperatuur nog eens te herhalen. Toen met de proefnemingen werd begonnen, stond men nog vrijwel vreemd tegenover de bereiding van kaas uit gepasteuriseerde melk. Intussen heeft men zich door de opgedane ervaringen met de bereiding meer en meer kunnen aanpassen aan de door de pasteurisatie teweeggebracht veranderingen in de samenstelling van de melk. De mogelijkheid is daarom niet uitgesloten, dat de te nemen proeven alsnog tot een ander resultaat leiden.

Onderwerp komt ook ter sprake in oa. [MAP-Kaaskwesties-opkomst-kaascontrole-stations](#) en [MAP-Noordhollandse-Kaascontrolestations](#)