

## Over Kaaskeuring en Rauwmelksche kaasbereiding

In „De Roskam” - te Alkmaar - werd een kaaskeuring gehouden, georganiseerd door den Coöp. Bond van op coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken. De bekroningen waren als volgt: Ed. consumptiekaas le pr. fabriek Nieuw Leven te ‘t Zand met 80 punten; - exportkaas le pr. fabriek *Bamestra* te Beemster met 68 punten;<sup>1</sup> - opzetkaas le prijs fabriek Rosita te Twisk met 77 punten; - commissiekaas le prijs fabriek Westfriesland te Lutjewinkel met 89½ p.; - middelbare kaas le pr, dezelfde fabriek met 72 punten.

Des nam. 3 uur hield de heer van Buren, uit Alkmaar, technicus van den Bond, een lezing over het onderwerp „De watertoevoeging aan den wrongel in verband met de kwaliteit van de kaas”.

Voor de kaas bestaan, aldus spr., tot dusver nog geen voorschriften omtrent de kwaliteit van de kaas. Toch wordt van de zijde van de producenten wel getracht om de kwaliteit te verbeteren. De wijze van verbetering wordt gezocht in:

- 1e. de controle op de melkwinning;
- 2e. het uitrusten van de fabrieken met moderne werktuigen;
- 3e. de bereiding van kaas door vakkundig personeel;
- 4e. het houden van cursussen voor kaasmakers en
- 5e. het organiseren van kaaskeuringen,

Welke punten door spr. nader onder de loupe worden genomen. Bij de kaasbereiding aan de boerderij werd vroeger zoo goed als geen water bij de wrongel gevoegd, wel gebruikte men hiervoor afgetapte wei, die dan verwarmd werd om de nawarmingstemperatuur te bereiken

Naar spr.’s meening lag toen het kwaliteitsverschil verder uit elkander dan thans het geval is. Spr. veronderstelt, dat men door de meerdere wetenschap van het kaasbereiden er beter in geslaagd is om kaas met een hooger vochtgehalte te maken dan vroeger het geval was. Doch welke nadeelen kunnen er nu aan de kwaliteit van onze kaas verbonden zijn, door het te veel gebruik van water bij de bereiding?

Spr. behandelt daartoe eerst het conserveeren van enkele levensmiddelen door hoge temperaturen en daarna, die van kaas in het bijzonder. Bij de kaasbereiding kunnen wij ook gebruik maken van hoge temperaturen, door de melk die n.l. voor de kaasbereiding is bestemd te pasteuriseren; dit is echter in onze provincie slechts sporadisch toegepast, daar de kwaliteit van de kaas niet zoo goed bleek te zijn dan die bereid uit rauwe melk.

Wij hadden vrij zeker in andere provincies de vlucht naar de pasteurisatie van de melk voor de kaasbereiding niet gekregen, indien er geen hoogere kaas-opbrengsten waren verkregen. Het gevolg van het pasteuriseren is geweest, dat ook veel water bij de bereiding gebruikt moest worden, waardoor vermoedelijk de houdbaarheid ook is achteruit gegaan. Ook zullen de smaak- en reukstoffen, die in goed gerijpte kaas gevormd worden, zich vermoedelijk minder ontwikkelen bij het toevoegen van water aan de wrongel, temeer daar genoemde stoffen steeds in geringe hoeveelheden voorkomen en zich niet laten bepalen, anders dan door de reuk- en smaak-organen.

Wil men de t.b.c.-bestrijding ter hand nemen, dan dient de wei te worden gepasteuriseerd en niet de kaasmelk, daar wij dan de kwaliteit van de kaas verlagen en dus aan den eenen kant winnen en aan

<sup>1</sup> Hier was mijn opa Jacob. H. Bedrijfsleider / Kaasmaker en mijn vader D. J. H. 2e kaasmaker!

den anderen kant weer verliezen. Door het toevoegen van water aan de wrongel wordt de normale samenstelling verstoort, de melksuiker wordt verdund en er gaat dus meer verdunde wei in de kaas over, terwijl tijdens de bereiding de wrongel wordt uitgewassen en dus minder melksuiker in de wrongel procentsgewijze overblijft.

Was het vochtgehalte van deze kaas nu hetzelfde als bij kazen, bereid uit melk, waarbij geen water aan de wrongel was toegevoegd, dan zouden deze laatsten zuurder worden en de eersten zouden een te lage zuurheidsgraad bevatten, waardoor ze minder goed zouden kunnen duren. Door nu echter het vochtgehalte in de kaas (weivocht) hoger te nemen, gaat weer meer melksuiker in de kaas over en hierdoor krijgt men dus weer kaas met een hogere en meer normaler zuurheidsgraad. Wij tornen dus met de watertoevoeging aan de wrongel aan ons conserveringsmiddel: de melksuiker. Ook kunnen kaasgebreken ontstaan als te veel melksuiker in de wrongel achter blijft, doch dan is ook kaas gemaakt die onrijp en onvoldoende is bewerkt en kan ook geen goed product verwacht worden.

Door de opbrengst aan kaas per 100 K.G. kaasmelk op te voeren, denkt men wel eens, dat dan de totaal geldelijke opbrengst altijd hoger zal zijn. Dit is wel het geval als een of enkele fabrieken dit doen, doch als wij er allen aan beginnen dan betwijfelt spr. het, daar de kwaliteit van de kaas hierdoor in het algemeen te veel achteruit gaat. Immers het 1ste kwaliteitsproduct bepaalt de marktwaarde. Bij hogere kaasprijzen is het natuurlijk aantrekkelijker de opbrengst van de kaas op te voeren.

Spr. veronderstelt, dat door de hogere kaasopbrengsten de totale geldelijke opbrengst van alle kaas met elkander geringer zal zijn, daar ten eerste de kwaliteit van de kaas ninder goed wordt en ten tweede de totale kaasproductie hoger. Het is dan ook toe te juichen, dat van bondswege het N.H, merk is verstrekt om het publiek kenbaar te maken met het feit, dat dit kaas is, bereid uit rauwe melk; doch tevens zou het misschien goed zijn om aan het vochtgehalte van de kaas ook grenzen te stellen.

Spr. concludeert, dat door een te veel gebruik van water bij de kaasbereiding de kwaliteit van het product niet wordt bevorderd, en indien het watergehalte zou verminderen of verlaagd tot een zeker percentage, de totale gelden, die de kaas zou opbrengen, hoger zouden zijn dan bij het maken van kaas met en hoog vochtgehalte.

Na eenige discussie volgde sluiting.