

De deur naar 'nepkaas' staat al op een kier...

Eerst werd de natuurzuivere roomboter succesvol verdrongen door de margarine. Toen kwamen er produkten op de markt ter vervanging van slagroom en koffiemelk, is nu onze kaas aan de beurt?

De veel goedkopere, maar ook veel minder smakelijke margarine heeft roomboter gedegradeerd tot een luxe produkt, waarvan miljoenen kilo's zwaar gesubsidieerd in Europese koelhuizen op klandizie liggen te wachten. Koffiewitmakers als Complete, Licht & Romig, Becel, Nutroma en Era, die weinig of niets met zuivel te maken hebben omdat er voornamelijk plantaardige grondstoffen in zitten, vormen een geduchte concurrent van koffiemelk en -room. Produkten als Klop-Klop en SlagSlag doen sommige mensen misschien aan slagroom denken, maar zijn het in de verste verte niet. De Vereniging Milieudefensie is bezorgd over de opmars van wat genoemd wordt namaakzuivel. Die bezorgdheid is aanzienlijk groter geworden nu volgens Milieudefensie en de Werkgroep Beter Zuivelbeleid in ons beroemde zuivelland de deur is geopend voor 'namaakkaas'. Het gaat om 'Frisonne', dat ontwikkeld is door het Nederlands Instituut voor Zuivel Onderzoek (NIZO) in Ede en dat volgend jaar op grote schaal gemaakt gaat worden door de coöperatieve zuivelindustrie De Zuid-Oost-Hoek in Oosterwolde. Onze verslaggever Henk Kuipers constateerde dat het nieuwe Friese kaasprodukt pure zuivel is en dus niet in de rij van margarine, koffiewitmakers en namaakslagroom thuis hoort, maar dat het wel zover kan komen. Want de productie van nepkaas op basis van sojabonen wordt ter hand genomen zodra dat in het belang van De Zuid-Oost-Hoek is.

Nederlandse kaas is tot nu toe op de traditionele manier bereid door aan melk stremsel toe te voegen. De vaste bestanddelen in de melk gaan dan klonteren tot wrongel die er gemakkelijk kan worden uitgehaald. Volgens een heel manier wordt vervolgens van wrongel kaas gemaakt. Dit procédé heeft nu concurrentie gekregen die door het Nederlands Instituut voor Zuivel Onderzoek is ontwikkeld en die **ultra-filtratie** wordt genoemd.

De grote man van de ultra-filtratie is dr. ir. J. M. G. Lankveld, directeur technisch en technologisch onderzoek van het NIZO. Hij legt uit dat bij ultra-filtratie de melk wordt gezeefd, waardoor de vet en eiwitdeeltjes er geheel machinaal worden uitgehaald. Er worden bij dit proces geen chemische trucs toegepast, verzekert Lankveld. "Het grote voordeel van onze methode is, dat wij ongeveer twintig procent meer melkeiwitten uit de melk kunnen halen. Daarentegen blijft bij de traditionele methode nogal wat eiwit achter in de wei (waterig vocht dat ontstaat als de vaste stoffen uit de melk zijn gehaald, H.K.). Voor de productie van een zelfde hoeveelheid kaas hebben we tien tot twintig procent minder melk nodig. We benutten de melk dus veel beter, waardoor ons produkt goedkoper kan zijn dan kaas die op de traditionele manier is gemaakt".

Dr. ir. Lankveld is het in het algemeen wel eens met de kritiek van Milieudefensie op de opmars van namaakzuivelproducten. "Maar de kritiek op onze Frisone-kaas is niet terecht. Het is niet juist wat Milieudefensie zegt, dat Frisone in één dag klaar kan zijn en dat er smaakstoffen of andere dingen aan worden toegevoegd. Frisone is voor honderd procent een zuivelproduct waar niets onzuivels aan is. Natuurlijk zouden we er smaak-

stoffen aan kunnen toevoegen, maar dat gebeurt niet. Want Frisonne laten we op de normale manier, namelijk door rijping, op smaak komen. Natuurlijk zouden we de melkeiwitten kunnen vervangen door soja-eiwitten, zoals bijvoorbeeld in de Verenigde Staten gebeurt. Daar wordt inderdaad namaakkaas verkocht. Maar we gebruiken geen soja.

Toepassing van soja is immers helemaal niet in het belang van onze zuivelindustrie. Bovendien zouden we ook bij de traditionele kaasbereiding al van soja gebruik kunnen maken en dat gebeurt dus ook niet.

Maar soja is wel de grootste concurrent van melkeiwit. Aangezien Nederland geen eiland is en de internationale concurrentie groot is, is het een goede zaak dat we nu in elk geval de middelen hebben om zo nodig met de concurrentie mee te kunnen gaan. En het is ook goed dat de ultra-filtratiemethode in handen van de boeren komt. Als de boeren zestig jaar geleden wat beter hadden opgelet, hadden ze misschien ook kunnen meedoen aan de productie van margarine. Dat is niet gebeurd, waardoor een heel andere belangengroep de grootste concurrent van de boeren en hun roomboter kon worden", zegt Lankveld.

Het kaasprodukt Frisonne is niet alleen goedkoper dan kaas, het heeft ook betere toepassingsmogelijkheden, zegt de directeur van het NIZO. "Doordat het eiwitgehalte beter is, smelt Frisonne bij het bakken of grillen nauwelijks. Het is dus ideaal voor het maken van tosti's, kaasschnitzels, een lekkere cordon bleu of macaronischotels".

De lagere prijs en de ruimere toepassingsmogelijkheden kunnen er volgens Lankveld toe leiden, dat het kaasproduct uit Oosterwolde een nieuwe markt veroverd. "U moet Frisonne dan ook vooral zien als een aanvulling op het bestaande kaasassortiment. Ik zelf zou Frisonne wel gebruiken voor het maken van een tosti. Maar als broodbeleg geef ik toch de voorkeur aan een traditioneel gemaakt en gerijpt boerenkaasje".

Onlangs hebben Milieudefensie en de landelijke *'Werkgroep Beter Zuivelbeleid'*, waarin kritische boeren zich hebben verenigd, van bestuur en directie van de zuivelindustrie Zuid-Oost-Hoek in Oosterwolde 'spijkerharde garanties' geëist voor het niet gebruiken van sojabonen of van andere melkeiwitvervangende bestanddelen bij de productie van Frisonne. Die garanties hebben de actievoerders niet gekregen. Want de Zuid-Oost-Hoek sluit het toekomstig gebruik van soja of andere eiwitten niet voor honderd procent uit.

Met andere woorden: in Oosterwolde blijft de deur die toegang geeft tot de productie van nepkaas, op een kiertje staan. "We zijn het eigenlijk best wel eens met de angst van Milieudefensie en de Werkgroep Beter Zuivelbeleid", zegt financieel (adjunct-)directeur S. Groote van de ZOH. "We moeten met z'n allen zien te voorkomen dat er ooit soja of iets anders wordt gebruikt voor de kaasbereiding". Algemeen directeur D. Hoitinga van de ZOH is ongevraagd wat duidelijker. "Ik sluit de mogelijkheid niet uit dat er in de toekomst bij onze kaasproductie inderdaad iets anders wordt gebruikt dan melkeiwitten.

Als het boerenbelang dat vraagt, zullen we dat zeker doen. We willen namelijk niet dezelfde fout maken als bij de invoering van de margarine, waarvan de productie geheel in handen is gekomen van niet-agrarische ondernemingen" Nederland is niet het eerste land waar de ultra-filtratiemethode bij de kaasbereiding wordt toegepast. Dene-

marken, Engeland en Frankrijk zijn, zegt Groote, ons al voorgegaan met een soortgelijk systeem, zonder dat daar overigens soja wordt gebruikt als vervanger van melkeiwit.



Bedrijfsleider Hartmans van de zuivelfabriek ZOH in Oosterwolde met twee Frisnonnes, een kaasprodukt dat vooral voor het gebruik in de warme keuken is ontwikkeld.

In Engeland worden al wel proeven in die richting genomen en in Zweden, zegt Groote, ons al voorgegaan met een soortgelijk systeem, zonder dat daar overigens soja wordt gebruikt als vervanger van melkeiwit. In Engeland worden al wel proeven in die richting genomen en in Zweden, zegt Groote, is overigens al wel sojakaas in de handel. "Willen wij als belangrijk zuiveland bijblijven, dan zullen we dit soort nieuwe mogelijkheden moeten aangrijpen, want stilstand is achteruitgang. Het NIZO, dat moet ik toegeven, heeft zijn ultra-filtratiekennis eerst ter beschikking gesteld van enkele grotere zuivelcoöperaties. Maar daar was helemaal geen belangstelling. Zij geloven er kennelijk niet zo in, wij wél".

Het plan om een deel van de melk van de veertienhonderd boerenleden vanaf volgend jaar via de ultra-filtratiemethode tot Frisonne (Frans voor Fries meisje, H. K.) te verwerken is volgens Groote welwillend door de leden ontvangen.

Ook tegen de kosten van de machine (enkele miljoenen guldens) en van het onderzoek (enkele tonnen) is geen enkel verzet gerezen, zegt Groote. "Kennelijk hebben wij onze leden ervan kunnen overtuigen dat het een goede zaak is om meer kaas van een zelfde hoeveelheid melk te maken en om met Frisonne een nieuwe markt aan te boren en aldus de omzet te vergroten".

Een reclamebureau in het Westen van het land heeft Frisonne laten testen door een groep consumenten. Volgens ZOH-adjunct-directeur Groote waren de proefkonijnen redelijk tevreden. "Zij vonden dat de smaak vergelijkbaar was met die van jonge kaas, waar in Nederland trouwens steeds meer vraag naar komt. Over de toepassing van Frisonne in de warme keuken waren de mensen zeer te spreken. Kritiek was er op het feit dat Frisonne er zo wit uitziet. Maar dat komt doordat er geen kleurstof in zit. Normaal wordt er door kaas caroteen gedaan, een volkomen onschuldige natuurlijke kleur-

stof. Of wij dat ook door onze Frisonne gaan doen, weten we nog niet. Wij zelf doen het liever niet, maar als de consument er om vraagt, gebeurt het", zegt Groote, die eraan toevoegt dat nu ook geprobeerd wordt de horeca te interesseren voor de goed bak- en grillbare Friezinnen

Bedrijfsleider H. Hartmans, verantwoordelijk voor de kwaliteit van de boter en de kaas van de Zuid-Oost-Hoek in Oosterwolde, beschouwt de toepassing van soja in de 'kaas'bereiding als een stap terug. "Als dat echt op grote schaal zou gebeuren, zou de kaasmarkt in elkaar klappen", zegt hij. "Ook al houden wij de mogelijkheid om kaas uit soja te maken in principe open", zegt adjunct-directeur Groote, "ik verwacht niet dat het ooit zal gebeuren. Ik heb Amerikaanse sojakaas geproefd en dat was ronduit vies. Het smaakte overal naar, behalve naar kaas. Onze consumenten zullen die troep gewoon niet pikken".

Het boerenbelang, dat door de directie van de Zuid-Oost-Hoek kennelijk zo hoog in het vaandel wordt geschreven, zou vooral nú gediend zijn met invoering van ultra-filtratiekaas.

Immers, door het EG-landbouwakkoord moeten de Nederlandse melkveehouders op jaarbasis een miljard kilo melk minder produceren. Wie zich niet aan de voorgeschreven hoeveelheid houdt, wordt via de superheffing financieel zwaar gestraft. Bij de ZOH zou met behulp van die nieuwe techniek meer kaas met minder melk gemaakt kunnen worden. Dat moet toch elke veehouder aanspreken?



Veehouder Wiersma uit Godlinze is bang dat het ultrafiltratiesysteem wordt misbruikt voor de productie van nepkaas.

Beter Zuivelbeleid (WBZ.). Uit dien hoofde is hij bij de protestactie in Oosterwolde geweest. Wiersema zet vraagtekens bij de voordelen van de productie van Frisonne en heeft fundamentele bezwaren tegen het mogelijke gebruik van sojabonen bij de kaasbereiding. Als Frisonne niet tot een vergroting van de kaasconsumptie leidt, wordt het melkoverschot alleen maar groter. Er is, zegt hij, bij dit nieuwe systeem immers zo'n twintig procent minder melk nodig om een zelfde hoeveelheid kaas te maken.

Verder worden de boeren in de Derde Wereld, die sojabonen telen, tegen elkaar uitgespeeld. Daar waar de soja het goedkoopst is, wordt de grondstof ingekocht. Dat men elders met de sojabonen blijft zitten, is een probleem waar bijna niemand in Nederland wakker van ligt.

Jan Wiersema vindt het bijna onbegrijpelijk dat uitgerekend de Nederlandse zuivelindustrie een methode heeft ontwikkeld die de sterke positie van onze traditioneel bereide kaas op de tocht kan zetten en die de produktie van namaakkaas in principe mogelijk maakt. "Een multinational als Unilever die altijd gedacht heeft geen toegang te kunnen krijgen tot de kaasproduktie omdat die tot nu toe een puur agrarische aanlegenschap was, zou er misschien in kunnen springen en nepkaas kunnen gaan maken. Dat kan nooit in het belang van de boeren zijn".

Kaas, gemaakt volgens de ultrafiltratiemethode, kan volgens de ZOH-directie zeker tien procent goedkoper in de winkel worden gebracht dan traditioneel bereide kaas. Jan Wiersema denkt dat vooral mensen met de laagste inkomens Frisonne zouden kunnen gaan kopen. "Dat lijkt dan een voordeel, maar ik geloof dat je ook naar de neveneffecten moet kijken. Ik denk, zoals ik al gezegd heb, dat het tot een verminderde vraag naar melk leidt. Dat gaat dus uiteindelijk werkgelegenheid kosten".

De Werkgroep Beter Zuivelbeleid probeert alternatieve oplossingen te vinden voor de bijna niet meer op te lossen problemen van de EG-boeren die steeds harder moeten werken, steeds meer moeten investeren en desalniettemin steeds minder gaan verdienen. De plannen van de WBZ zijn vooral gebaseerd op een geleidelijke productievermindering, gekoppeld aan iets hogere prijzen en het afremmen van de groei van grote veehouderijbedrijven, steun voor zwakke Europese regio's en solidariteit met de boeren in arme landen. Het steeds verder opvoeren van onze zuivelexport maakt, zegt Wiersema, in de Derde Wereld een toenemend aantal boeren kansloos omdat zij niet kunnen concurreren tegen de goedkope zuivelprodukten uit het rijke Europa.

Jan Wiersema zegt ook dat de positie van steeds meer kleine Europese boeren op die van hun collega's in de Derde Wereld gaat lijken omdat zij, gebukt onder stijgende lasten en dalende inkomens, niet meer tegen de grotere bedrijven opkunnen. "Voedselproduktie", zegt hij, "is al lang een kwestie van keiharde politiek geworden. Daar kunnen de boeren zich alleen maar tegen verweren door solidair met elkaar te zijn. Daarom ook zijn we zo blij met de samenwerking met Milieudefensie. Vroeger stonden milieumensen lijnrecht tegenover de boeren. Nu gaan gelukkig steeds meer boeren en milieumensen inzien dat ze elkaar moeten helpen".

Toevoeging uit 1989

Bron: 100 Jr. ZOH. door dr. T.H. Oosterwijk 1989

blz. 116

.....En dan is er de geschiedenis met de Frisonne, een produkt dat ontwikkeld is door het Nederlands Instituut voor Zuivel Onderzoek (NIZO) in Ede. Het wordt gemaakt via het zgn. ultrafiltratieprocédé. Hierbij wordt de melk „gezeefd”, waardoor vet- en eiwitdeeltjes er machinaal uit worden gehaald. Hierdoor kunnen 10 tot 20% meer melkeiwitten uit de melk worden gehaald. Het langs *deze* weg verkregen produkt - een soort kaas - kan dus goedkoper zijn dan kaas, die op traditionele wijze wordt verkregen. Immers men krijgt uit minder melk dezelfde hoeveelheid kaas.

In de zomer van 1983 werd de Frisonne bij wijze van proef op de markt gebracht. De verwachting was, dat het afzet zou kunnen vinden in de keukens van inrichtingen e.d. als „baklap”. Het voornemen was om in 1985 de Frisonne op grote schaal op de markt te brengen. Zover is het niet gekomen. De verwachtingen zijn te hoog gespannen geweest en op dit moment wordt er geen Frisonne meer gemaakt. Maar wie weet! Overigens heeft het ultrafiltratieprocédé wel andere toepassingen gevonden, met name met wei. De toepassingsmogelijkheden van weiderivaten worden bij Eurospray in Winschoten ontwikkeld.....