

## 60. Smaak van melk

Er wordt wel gezegd dat over smaak niet valt te twisten. In Zweden denken ze daar anders over. Daar wordt de tankmelk elke maand standaard op smaak beoordeeld. Er wordt ook op smaak afgerekend. Melk met een afwijkende smaak of geur wordt lager uitbetaald. Dit wil niet zeggen dat de melk niet goed is, maar dat de smaak niet voldoet aan de standaard.

In Zweden is in vergelijkende voederproeven met melkkoeien de relatie tussen de smaak van melk en in het rantsoen gevoerde gewassen onderzocht. Het betrof hier gras, Witte klaver en Rode klaver. Uit het onderzoek komt naar voren dat 15% van de melkmonsters van de koeien, puur op gras gevoerd, een afwijkende smaak en geur hebben. Voor rantsoenen puur met Witte klaver (dus niet gras/Witte klaver!) was dit percentage 36% en voor Rode klaver liep het percentage afwijkende melkmonsters op tot 42%. Op het gebied van standaard smaak maken Witte- en Rode klaver dus niet zo'n goede beurt. Aan de andere kant kun je het ook positief bekijken: er is dus een verschil in smaak! Van de melkmonsters was verder niet bekend wat de melksamenstelling was. Er kon niet beoordeeld worden wat de oorzaak was van de afwijking van de standaard smaak.

In Engels onderzoek is in voederproeven met dezelfde gewassen gekeken naar de oxidatie van melk en de natuurlijke antioxiderende werking. In verse melk werd in dit onderzoek geen verschil gevonden. Echter bij een bewaartijd van 48 uur op 20°C nam de natuurlijke antioxiderende werking van de melk uit een rantsoen op puur Rode klaver sterk af. Bij zowel puur gras als Witte klaver was dit minder. Een lagere natuurlijke antioxiderende werking van melk, zoals in het geval van een rantsoen van puur Rode klaver, leidt tot een hogere concentratie van stoffen die een indicator zijn voor de oxidatie van melkvet.

Weer terug naar de smaakpanels in Zweden. In een ander Zweeds onderzoek is het aantal smaak- en geurfouten op 171 biologische melkveebedrijven vergeleken met die op 510 gangbare melkveebedrijven. Van de biologische bedrijven bleek 15% gedurende een periode van 1 jaar minstens 1 maal een afwijkende geur- of smaak aan de melk te hebben gehad, tegen 5% van de gangbare bedrijven. De smaakafwijkingen op de biologische bedrijven werden met name gekenmerkt door een oxidatiesmaak, terwijl de gangbare bedrijven met afwijkingen juist een ranzige smaak hadden. In het onderzoek zijn middels enquêtes verschillende management- en voederpraktijken getoetst. Uit het onderzoek bleek dat de bedrijven die voor omschakeling al problemen hadden, dit patroon ook na omschakeling voortzetten. Uit het onderzoek kwam niet naar voren dat bedrijven met Witte- of Rode klaver meer of minder problemen hadden. Het was wel duidelijk dat bedrijven, die vers koolzaad voerden of veel tarwe in het rantsoen gebruikten, problemen hadden. Daarnaast kwamen meer problemen voor op bedrijven met een lager aandeel biologische grondstoffen in het krachtvoer. Van de grassoorten had het gebruik van Engels raai gras een positief effect op de smaak van melk waardoor er minder smaakafwijkingen waren.

Nick van Eekeren  
n.van.eekeren@louisbolk.nl  
06-20132133