

# Meer mogelijk met melk

Leo De Valck: 'Noodzakelijk onderzoek om gezondheidsclaims te bewijzen vertraagt innovatie'

**N**ieuwe analysetechnieken maken het mogelijk om nog dieper in melk te kijken dan tot voor kort. Op dit moment vergelijkt Wageningen Universiteit humane melk met die van koeien, paarden en geiten om na te gaan welke componenten een bijdrage kunnen leveren aan de gezondheid van de consument. Benutten zuivelbedrijven alle kansen als het gaat om (vermarkten van) specifieke samenstelling van melk? 'Dat is een wetensvraag', zegt hoogleraar zuivelkunde Toon van Hooijdonk, ook verbonden aan Campina. 'Met merkmelk, melk met de naam Campina, neemt Campina het initiatief om melk beter af te stemmen op de consument. Deze melk bevat meer onverzadigde vetzuren en is daarmee extra gezond.'

## Transport niet per se duurder

De hoogleraar ziet dat Campina-merkmelk terrein heeft gewonnen ten opzichte van concurrerende yoghurt dranken en kazen met toegevoegde waarde. Exacte cijfers noemt hij niet. 'Dit initiatief heeft er in ieder geval voor gezorgd dat de positie van merkmelk behouden is gebleven en dat er niet uitsluitend huismerken in het zuivelschap staan. Sinds de introductie in 2007 heeft Campina met merkmelk gezorgd voor dynamiek in het zuivelschap; ook andere aanbieders zijn zich gaan onderscheiden met melk.'

Naast een functionele waarde door een verbeterde vetzuursamenstelling biedt merkmelk een emotionele waarde voor de consument. 'De melk is geproduceerd met duurzaam gewonnen soja en komt van eigen bodem, van koeien van ledenmelkveehouders uit de omgeving van Eindhoven en Rotterdam.' Dat laatste zorgt er volgens de hoogleraar voor dat het transport niet duurder is. 'De fabrieken in die steden draaien volledig op merkmelk.'

Leo De Valck, bestuurder bij Milcobel, is voorzichtiger. 'Het selectief ophalen van

Melk tegen diarree, melk tegen eczeem en melk met een verbeterde vetzuursamenstelling. Het is geen nieuws dat melk niet langer wit is.

Maar grijpt de zuivelsector de mogelijkheden van specifieke melksamenstelling voldoende aan?



melk levert met de dichtslibbende wegen niet veel extra's op, of de melk moet in een straal van dertig kilometer om de fabriek liggen.'

## Gezondheidsbevorderend

Friesland Foods Domo, een werkmatschappij van Friesland Foods, ontwikkelt ook producten met een gezondheidsbevorderende werking. 'Er zijn talloze claims', vertelt Fraser Tooley, directeur growth initiatives bij Domo. 'De nieuwste zijn concurrentiegevoelig, maar langer bekend is de positieve werking van galacto-oligosacchariden, ofwel prebiotica. Deze zijn bereid uit melksuiker af-

komstig uit wei. Ze bevorderen de opname van calcium in de darmen, werken tegen eczeem, verhogen de weerstand en stimuleren de groei van goede bacteriën. Die goede bacteriën voorkomen op hun beurt dat kwaadwillende bacteriën kunnen hechten aan cellen en toeslaan, denk aan de salmonellabacterie.' Tooley stelt dat de prebiotica worden vermarkt als siroop en vooral benut worden in babyvoeding. Maar een toepassing in yoghurt drank, vruchtensap of zoetwaren is ook goed mogelijk.

Er gaan volgens Tooley miljoenen euro's om in de ontwikkeling van gezondheidsbevorderende producten. 'Vergeleken

met branchegenoten steekt Domo daar bovengemiddeld veel geld in.' Slaat Friesland Foods voldoende munt uit deze investering? 'Ja, die investering loont. Dertig procent van onze omzet vloeit voort uit nieuwe producten, producten die korter dan drie jaar op de markt zijn. Die hebben vaak een hogere marge dan reguliere producten.'

Producten die specifieke eigenschappen claimen, hebben het volgens Leo De Valck van Milcobel niet gemakkelijk. 'Stel dat je een product wilt verkopen waarmee de kans op een hartinfarct afneemt met twintig procent. Vandaag geldt veel sterker dan vroeger dat je die

claim moet bewijzen met klinisch onderzoek. De Europese voedselautoriteit heeft daar regels voor opgesteld. Het noodzakelijk onderzoek om claims te bewijzen vertraagt de innovatie. Anderzijds is het voordeel dat specifieke claims nu wel beter zijn onderbouwd en daardoor minder hypegevoelig zijn. De kredietwaardigheid van het product onder consumenten is daardoor hoger.'

Ondanks de tijdrovende onderzoeken vernieuwt de zuivelindustrie volgens De Valck voldoende. 'De zuivel is voorloper in innovatie, doet het daarin beter dan bijvoorbeeld de groente- en fruitsector. Zuivel doet niet onder voor de chemische

industrie en dat zal in de toekomst ook zo blijven. Er gaat geen vijf jaar voorbij dat er niet iets wordt gevonden waarvan je kunt zeggen "Dat daar nooit eerder aan is gedacht".'

Het bedrijf Mucovax bijvoorbeeld onderzoekt melk op antistoffen tegen diarree, veroorzaakt door de bacterie Clostridium difficile. Koeien zijn daarvoor speciaal gevaccineerd. Directeur Donselaar verwacht nog vier jaar nodig te hebben voordat deze melk als medicijn verkrijgbaar is.

## Te vroeg geïntroduceerd

Een ongelukkige timing is volgens Leo De Valck soms ook de reden dat ideeën niet succesvol zijn. 'In België is het product Impuls, een karnemelk met veel fosfolipiden en onverzadigde vetzuren, bijvoorbeeld tien jaar te vroeg geïntroduceerd. Nu zou meer interesse bestaan voor het gezondheidsbevorderende effect. Bovendien was de communicatie te ingewikkeld. Eigenlijk is Yakult de enige al vroeg geïntroduceerde toepassing van melk die nog steeds bestaat. En dan gaat het om beperkte hoeveelheden melk die de producent van Yakult zelf niet ophaalt. Die betaalt voor tachtig procent van de benodigde melk een premie voor leveringszekerheid en de resterende twintig procent wordt ingekocht op de spotmarkt. De winst gaat naar de aandeelhouders. Een coöperatie is er voor de veehouders en kan zich die aanpak niet permitteren.'

Is melk van zichzelf niet voldoende gezond? Toon van Hooijdonk: 'Je ziet dat consumenten worstelen met gemengde gevoelens. De meeste zeggen: "Ja, melk is gezond", maar melk wordt ook geassocieerd met calorieën. Ons streven is dat het verzadigd vet in het dagelijkse eetpatroon tien procent van de aanbevolen hoeveelheid van de totale energiewaarde wordt, nu is dat nog dertien procent.'

Tijmen van Zessen