

# special gezonde zuivel

Zowel in Vlaanderen als in Nederland is het zuivelaanbod groot en opvallend divers. De afgeleiden uit melk zijn talrijk, bestaan in alle kleuren, geuren en smaken. Toch breidt het aanbod jaar na jaar uit.

Een blik op een aantal bijzonderheden in de melkmarkt.

## Cholesterolverlagende zuivelproducten



Het gamma cholesterolverlagende producten kent de jongste jaren een forse groei. Na de smeermargarines maken ook cholesterolverlagende zuivelproducten hun entree op de markt. 'De cholesterolverlagende werking is gebaseerd op plantaardige plantensterolen', verduidelijkt Pascal Lefever, merkmanager bij Unilever Belgium. Deze bestanddelen

treden in competitie met de schadelijke cholesterol, waardoor deze minder in de bloedbaan wordt opgenomen. 'De cholesterol gaat bijgevolg dalen waardoor ook het risico op hart- en vaatziekten afneemt.' De werking van plantaardige sterolen is door wetenschappelijk onderzoek onderbouwd. 'Voedingsmiddelen verkrijgt met plantensterolen vormen een effectieve manier om de gezondheid te verbeteren', vervolgt Lefever. Het is de aanleiding in Nederland voor een nieuwe ontwikkeling: cliënten van verzekeraar VGZ krijgen binnenkort korting op hun gezondheidsaankopen uit het productengamma Pro-Activ.

## Halfvol, mager en nul procent vet



De kazen Milner, Belgolight en Slankie of yoghurts zoals Go! en Optimel: het aanbod vetarme melkproducten is groot en divers. Bovendien gaat het om het oudste segment in de markt van gezondheidsbevorderende zuivel. 'De zuivelindustrie is al ontzettend lang met halfvolle en magere producten bezig', vertelt Rob van

Dongen, woordvoerder bij Royal Friesland Foods. Er waren al lightproducten voordat zwaarlijvigheid gezien werd als belangrijk maatschappelijk probleem. 'Het gezondheidsbewustzijn nam in de jaren tachtig toe en het aantal lightproducten steeg snel', verwijst Jan van Wezenbeek, marketingmanager bij Campina Holland Cheese, naar het segment van vetarmere kazen. 'Ook daar bleek grote behoefte aan dergelijke producten. De consument is er zich immers goed

van bewust dat kaas een volvet product is.' De verwerkende sector ging intussen een stap verder met de ontwikkeling van zuivel zonder vet. In tegenstelling tot magere melk, waarin nog steeds een kleine hoeveelheid vet aanwezig blijft, bedraagt het vetgehalte bij die voedingsmiddelen nul procent. In dit segment zijn naast drinkmelk ook diverse yoghurt- en vlasoorten op de markt. Moeilijkheid bij deze zuivel is het behoud van smaak.



## Onverzadigde vetzuren

Als gevolg van wetenschappelijke bevindingen rond de gunstige effecten van onverzadigde vetzuren brengt het Belgische filiaal van Campina melk met meer van deze gunstige vetten op de markt. De drinkmelk bevat een verhoogd gehalte aan belangrijke vetzuren zoals omega 3 en CLA. Beide elementen worden volgens diverse wetenschappelijke onderzoeken in verband gebracht met bescherming van het menselijk lichaam tegen kanker. Bovendien zouden deze stoffen een gunstig effect hebben op de lichaamssamenstelling. Deze bestanddelen komen van nature voor in vlees, melk en zuivelproducten van herkauwers als runderen, schapen en geiten. Melk met een verhoogd gehalte aan CLA wordt verkregen dankzij een aangepaste voeding van melkkoeien. Belangrijke leveranciers van linoleenzuur zijn gras of graskuil en lijnzaad of lijnolie.



## Melkproducten rijker aan vitaminen en mineralen



Zuivel gesupplementeerd met vitaminen en extra mineralen wint aan belang. Onder meer calcium behoort tot de groep van extra toegevoegde mineralen. Calcium is niet alleen positief voor de botten en tanden van het menselijke skelet. Sinds kort is ook bewezen dat het de weerstand in de

darmen tegen salmonella verhoogt. Ook bij andere voedingsmiddelen voegen producenten extra calcium toe. Melk bevat echte componenten die ook de calciumopname beïnvloeden. Het witte product vormt op die manier de beste manier om calcium aan de consument te verstrekken. Ook andere voedingsstoffen kunnen in melkproducten worden verhoogd. Zo zijn

verschillende producten op de markt met extra vitaminen. Calciumsupplementen worden bijvoorbeeld vaak vergezeld van meer vitamine D om de opname van de stof te verhogen. In België zijn sinds afgelopen zomer gefermenteerde melkproducten met extra magnesium op de markt. Het mineraal wordt gezien als ontspannend.

## Vleesvervanger op basis van melk gloednieuwe markt



Onder de naam Valess introduceerde zuivelbedrijf Campina sinds februari een vleesvervanger op basis van de grondstof melk op de Nederlandse markt. Het product is gebaseerd op verse melk met een laag vetgehalte gecombineerd met voedingsvezels. Met dit melkproduct boort het zuivelbedrijf een totaal nieuwe markt aan. 'De doelgroep bestaat uit vleeseters die zoeken naar een smakelijk, gezond en makkelijk

te bereiden alternatief voor vlees', zegt Paul Houtepen, marketingmanager van Valess. Onder meer voor vegetariërs en consumenten met een cholesterolverlagend dieet biedt Valess perspectieven. Omdat melk de basis voor het product vormt, bezit het dezelfde voordelen. Valess bevat hoogwaardig eiwit, weinig vet, is cholesterolvrij en rijk aan hoogwaardige melkeiwitten en calcium. 'De vleesvervanger kan in verschillende bereidingsvormen in de supermarkten worden aangetroffen. Het ziet eruit als vlees en bezit ook dezelfde smaak.'

## Arm aan lactose



De stijgende vraag naar melk voor lactose-intolerante personen was bij het Belgische zuivelbedrijf Inex een aantal jaar geleden de aanleiding om melk arm aan dit melkbestanddeel te ontwikkelen. Intolerant aan lactose wil zeggen dat de spijsvertering tijdelijk of voor langere periode geen lactose kan afbreken. 'We stelden vast dat steeds meer consumenten op zoek waren naar melk die ook door die groep verbruikt kon worden', zegt Daisy Davignon van Inex, die de afnemers van dit type melk in drie categorieën indeelt. 'Bij bepaalde peuters treedt de intolerantie meestal tijdelijk op. Ook oudere mensen worden hiermee geconfronteerd en vooral Aziatische consumenten hebben een verhoogde kans op het niet kunnen afbreken van lactose.'

## Melkzuurbacteriën met probiotische werking



Yakult en Actimel, maar ook Vifit: diverse melkproducten bevatten de gezondheidsbevorderende melkzuurbacteriën of ook wel probiotica genoemd. Deze zogenaamd 'goede' bacteriën zijn bestand tegen maagzuur en komen na inname levend in de darm terecht, waar ze de gunstige populatiebacteriën in de darm aanvullen. Slechte bacteriën krijgen op die manier minder kans zich te ontwikkelen. De goede ondersteunen de spijsvertering en verstevigen de natuurlijke weerstand. De eerste positieve bevindingen rond deze

melkbestanddelen dateren al uit een verleden. 'In 1935 ontwikkelde de Japanse dokter en wetenschapper Minoru Shirota een melkzuurbacterie die naar hem vernoemd werd: Lactobacillus casei Shirota, die in ons product zit', bevestigt Martine van der Velde, werkzaam bij Yakult Nederland. De probiotische melkdrank is één van de eerste ter wereld. Maar het assortiment groeit. Actimel van Danone baseert zich op de melkzuurbacterie Lactobacillus casei Imunitass, terwijl Vifit Lactobacillus casei Rhamnosus Gorbach en Goldin bevat.

Zuivelassortiment in supermarkten uitgebreid met gezondheidsbevorderende producten

# Rijker of armer