

Biologische melk onderscheidend door meer gezonde vetzuren

**Edwin Crombags, marketingmanager
Ecomel van FrieslandCampina**

'Op onze verpakkingen van Groene koe hebben we gebruik gemaakt van de onderzoeksresultaten als verkoopargument voor biologische zuivel. Ook in advertenties hebben we hier aandacht aan besteed.

Het vetzuuronderzoek heeft duidelijk gemaakt dat biologische melk wezenlijk anders is dan reguliere melk. Dit biedt overigens ook de mogelijkheid om eventuele fraude met biologische melk op te sporen.

Veel consumenten zijn verrast als we ze vertellen dat de samenstelling van biologische melk zich onderscheidt van reguliere melk. Voor hen is dit vaak een extra reden om biologische zuivel te gaan kopen.'

Contactinformatie

Jan de Wit

Louis Bolk Instituut

T [0343] 52 38 60

E j.dewit@louisbolk.nl

‘Verschillen zijn te verklaren door het dieet van biologische koeien’

Biologische melk bevat meer goede vetzuren als CLA en omega-3 dan gangbare melk. Eerder onderzoek van het Louis Bolk Instituut toonde dit aan. Zuivelverwerkers hebben deze metingen gebruikt om teksten als ‘is rijk aan gezonde vetzuren’ op hun verpakkingen te plaatsen. De onderscheidendheid van biologische melk is op deze en andere manieren verder op weg geholpen.

Omega-3 en CLA zijn meervoudig onverzadigde vetzuren die bijvoorbeeld de kans op bepaalde vormen van kanker kunnen verminderen. Ook kwam uit een Nederlandse studie naar voren dat het risico op eczeem met ruim 30% afnam als kinderen voornamelijk biologische in plaats van gangbare zuivel gebruikten. Dit wordt in verband gebracht met de hogere omega-3 en CLA-gehalten in biologische zuivel. Omega-3 vetzuren zijn ook belangrijk voor de opbouw van het zenuwstelsel. Zij verlagen het risico op hart- en vaatziekten.

Gebleken is dat biologische melk in Nederland gemiddeld 60% meer omega-3 en 38% meer CLA vetzuren bevat dan gangbare melk. Dit komt overeen met verschillen die ook in landen als Denemarken, Zweden en Groot-Brittannië zijn gevonden. Dat biologische melk rijker is aan goede vetzuren dan gangbare melk zorgt voor een onderscheidend

effect naar de consument toe. Zuivelondernemingen spelen op de uitkomsten van het onderzoek in door hun producten en marketingacties hierop af te stemmen.

De verschillen tussen beide melksoorten zijn grotendeels te verklaren door het dieet van biologische koeien. Veel jong, vers gras is de beste garantie op hoge CLA-gehalten in de melk. Ook het omega-3 gehalte gaat erdoor omhoog.

Louis Bolk Instituut werkte voor het onderzoek vanaf het begin intensief samen met boeren van Dageraad en zuivelverwerker Aurora; later ook met Wageningen UR, Hooihammer Kaas en Campina. De uitkomsten en het daaruit voortvloeiende succes leidden tot allerlei vervolgonderzoeken over vitaminesn, mineralen, biologische geitenmelk en schapenmelk. ■

