



frieslandfoods

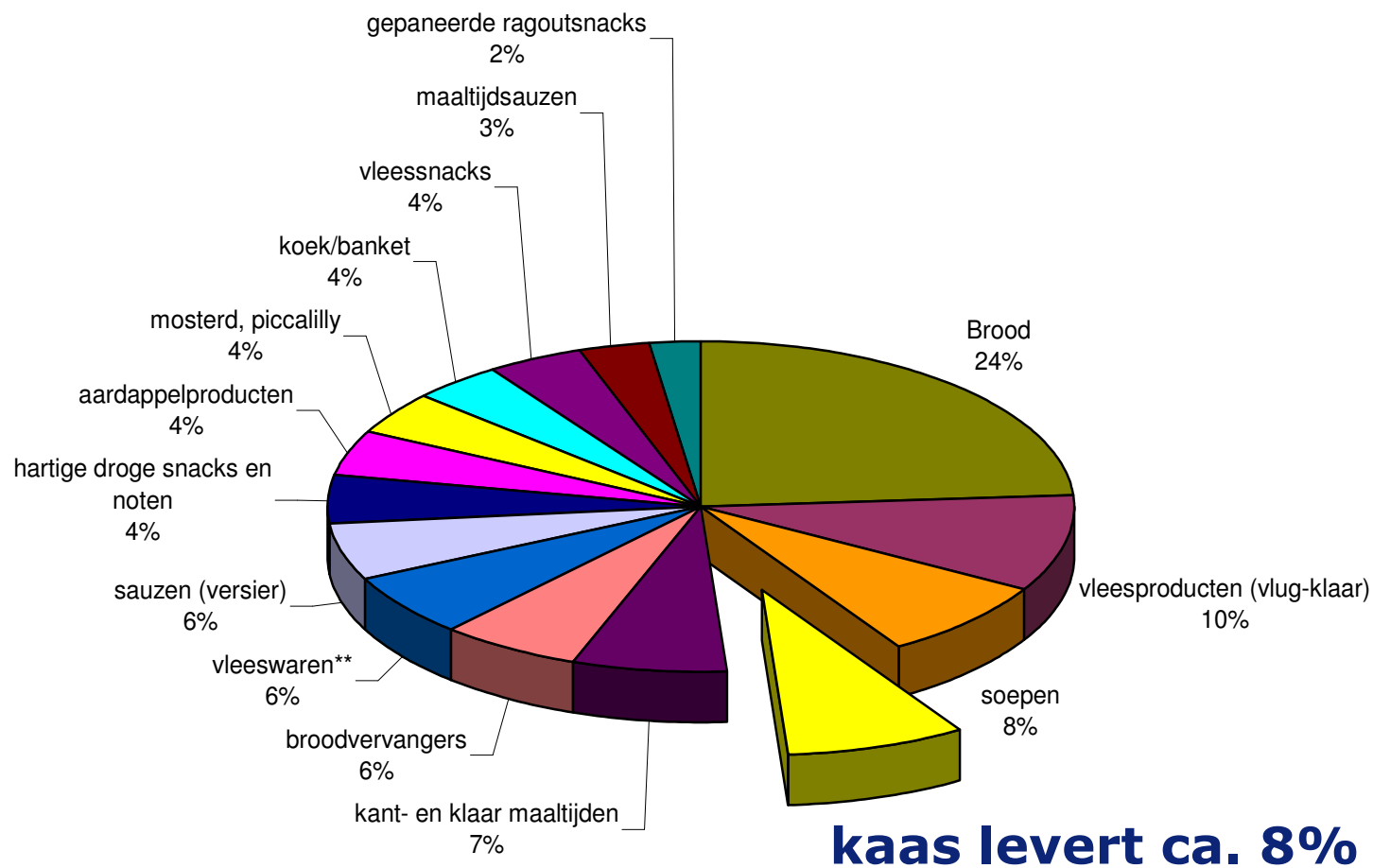
Food
you can Rely on
For Life



Zoutreductie in Kaas - André van der Schaaf
27 maart 2008, Symposium FNLI/NVVL, Wageningen



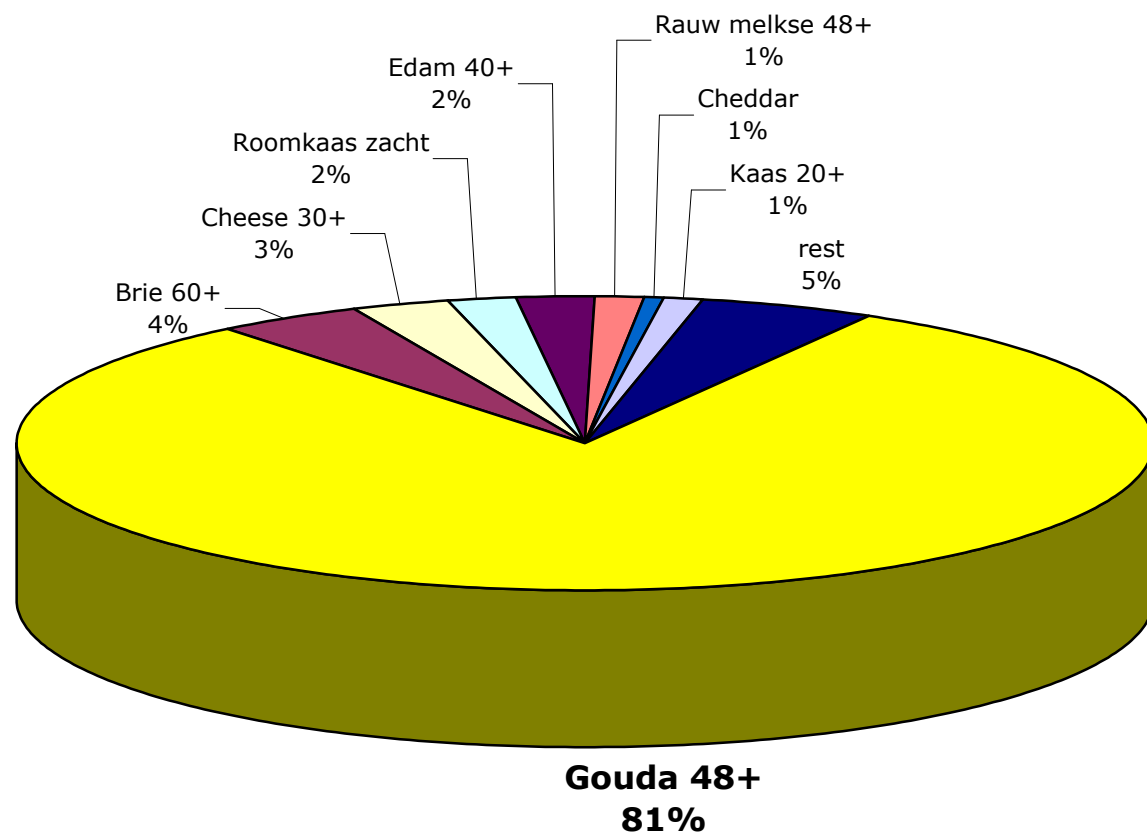
Natrium bijdrage per product groep



Bron: FNLI-2008



Vooral Goudse kaas

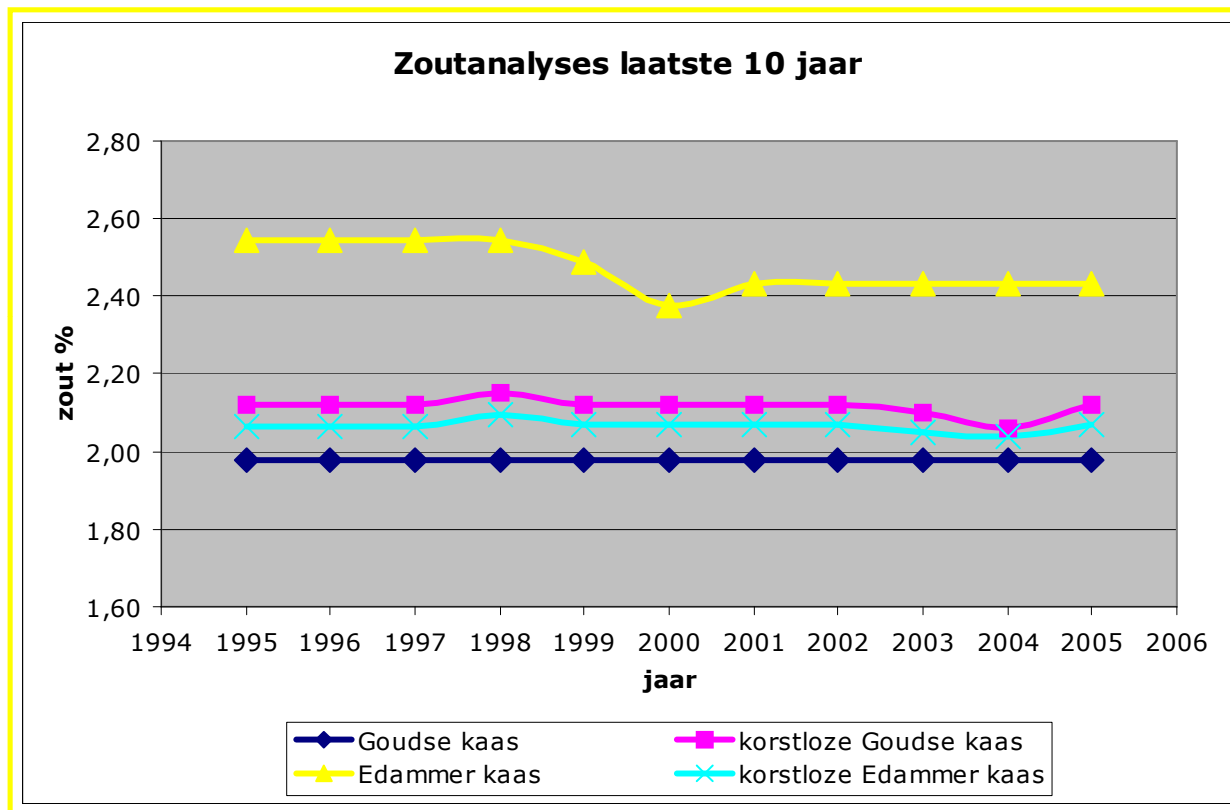


SLAK = Salt Lowering Actions in Kaas

Bron: VCP2003



Zoutgehalten laatste jaren (14 daagse gehalten; bron: COKZ)





Pekelproces

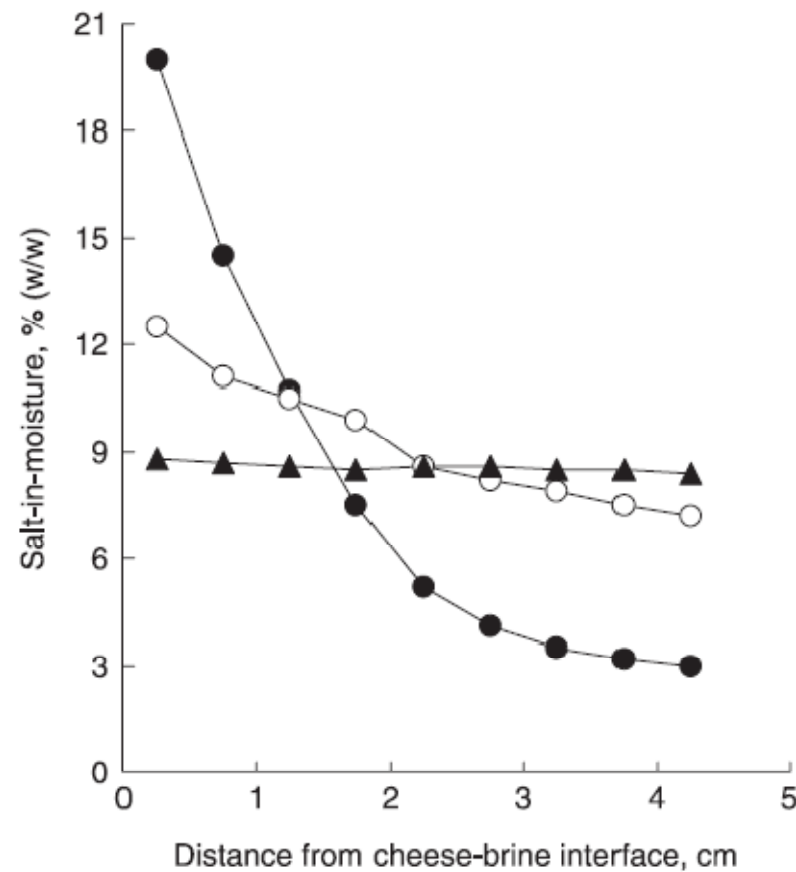
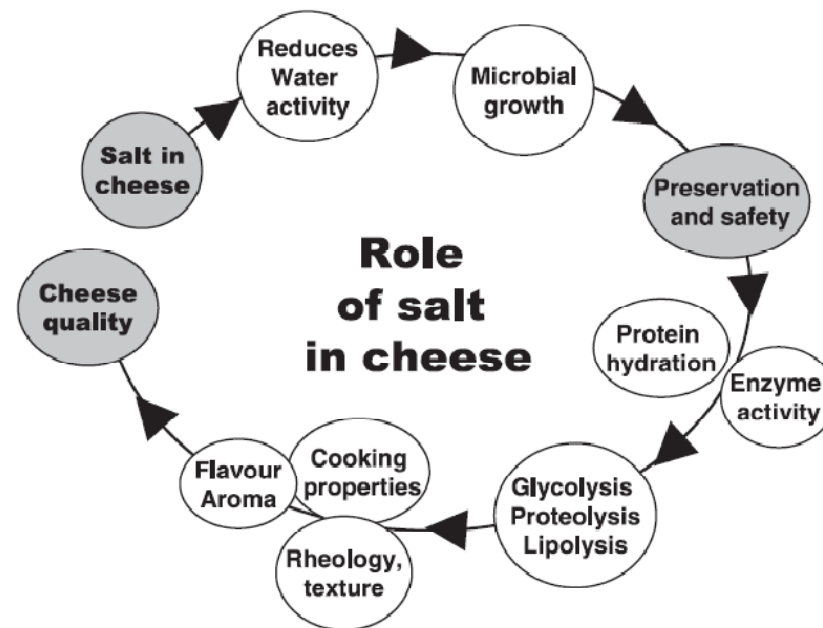


Figure 4 Mean salt-in-moisture levels in Romano-type cheese as a function of distance from the salting surface on completion of brine salting for 5 days (●) in 19.5% (w/w) NaCl brine at 23°C, and after storage for 30 (○) or 83 (▲) days at 10°C.

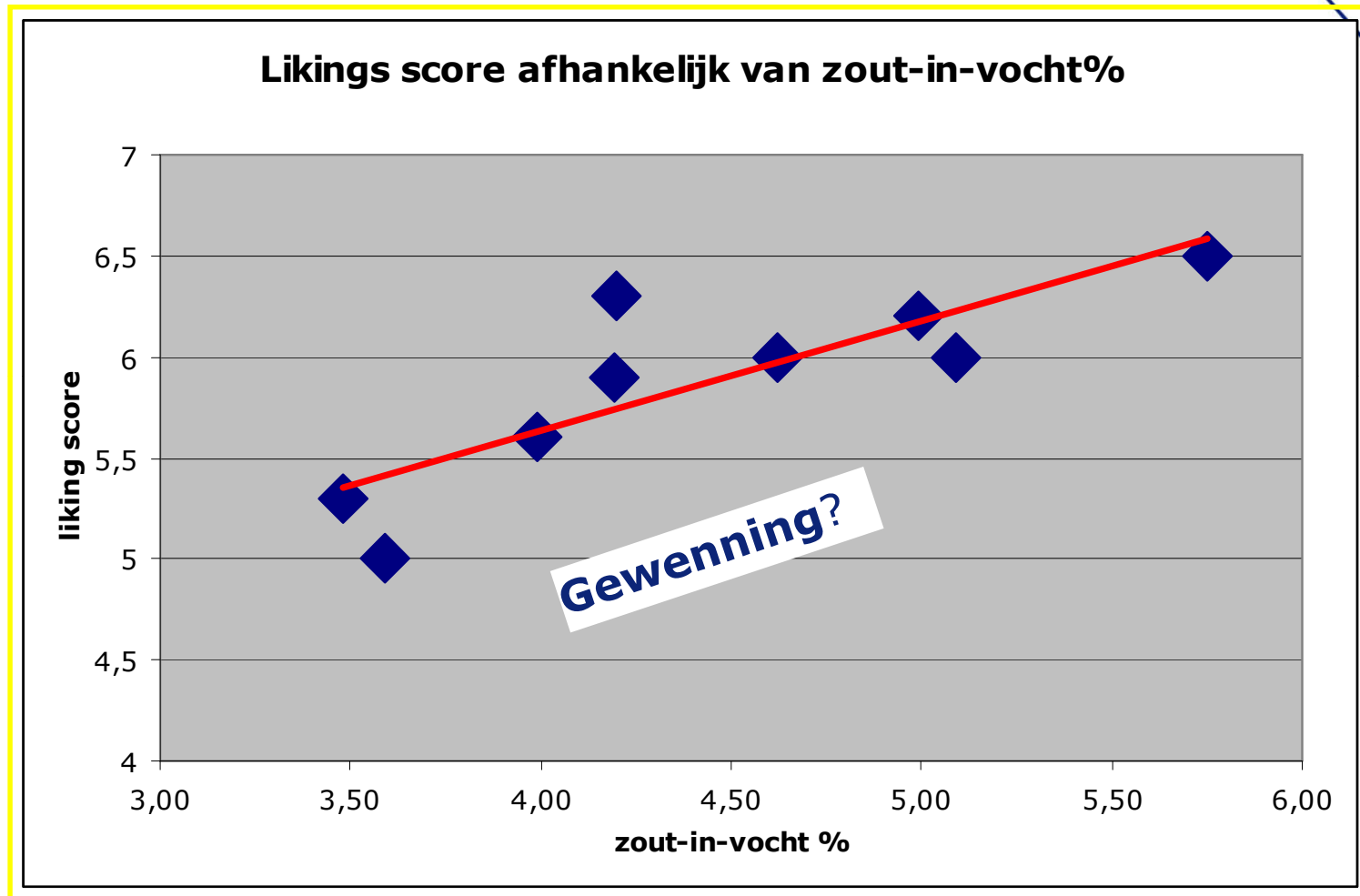


Functies van Zout in kaas

- Smaak
- Textuur
- Applicatie eigenschappen (snijden, raspen, e.d.)
- Korst
- Rijping
- Voedselveiligheid
- Conservering

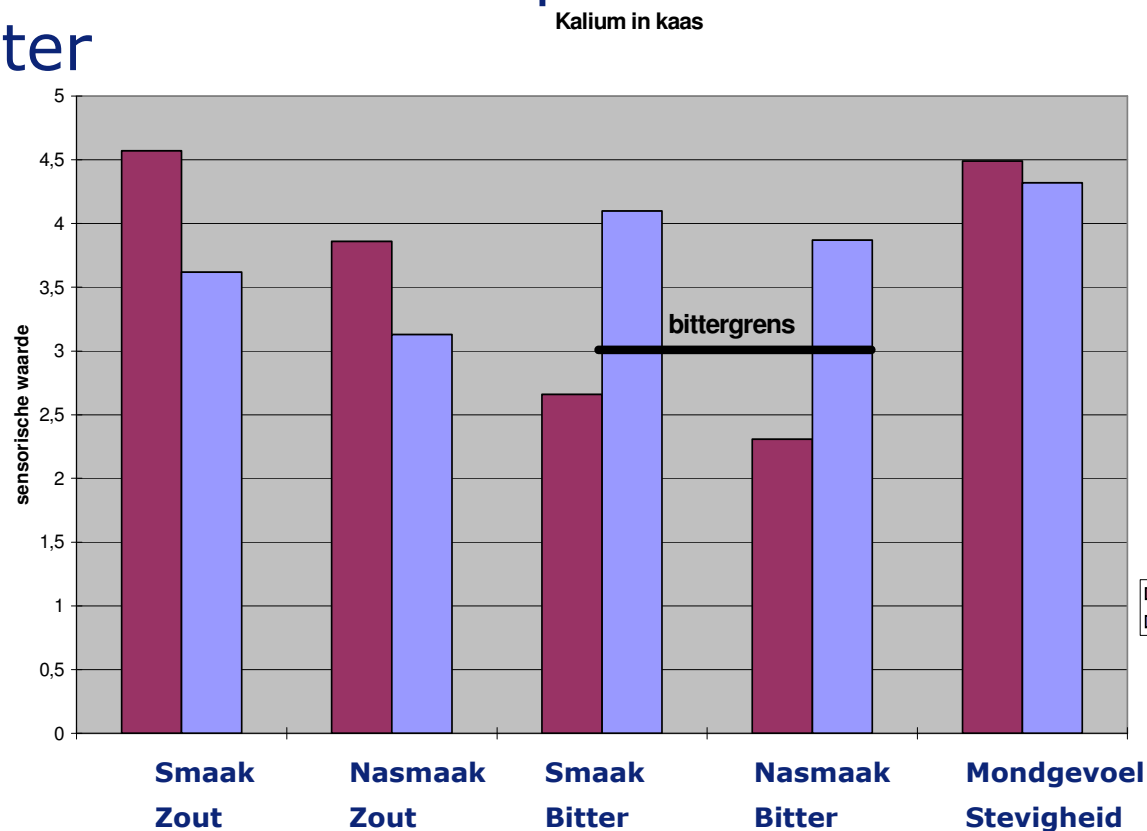


Consumenten liking is afhankelijk van zout %



Restauratie smaak en textuur deels mogelijk door toepassing van bijv K^+

- K^+ slechts in beperkte mate toepasbaar als natrium-vervanger (vooral textuur)
- Consumenten-acceptatie daalt vooral door bitter



Voorbeeld:
Goudse kaas:
30% van het
natrium is door
kalium
vervangen



Reductie target vanuit NZO verband

- o NZO Taskforce Zout in kaas opgericht (kaasproducerende bedrijven in Nederland):
- o Uitgaande van 950 mg Na⁺ / 100 gram kaas (NEVO 2006) → **Fase 1: reductie van 15 % eind 2009**
- o Claimverordening: zoutreductie claimbaar bij $\geq 25\%$ reductie



Besparing vanuit kaas bij 15% reductie: 19 vrachtwagens zout in NL-consumenten/jr

27	gram kaas per dag per persoon			
365	dagen			
1,60E+07	mensen			
1,58E+11	gram kaas er jaar in nederland			
9,50E-03	gram Na per 1 gram kaas			
3,74E+09	gr zout per jaar			
3,74E+03	ton			
15%	reductie			
561,7	ton zout reductie			
30	ton per vrachtauto			
19	vrachtautos			

