

Consument geeft voorkeur aan milde yoghurt

De afgelopen decennia zijn belangrijke stappen gezet in het karakteriseren van de menselijke microbiota. Deze bacteriën die in onze darmen leven, kunnen een belangrijke rol spelen bij onze gezondheid. Dit kwam aan de orde tijdens het symposium 'Yoghurt een wereldproduct' dat georganiseerd werd door het Genootschap ter Bevordering van Melkkunde.

BARBARA HART

Gefermenteerde melkproducten zijn al duizenden jaren bekend. De oorsprong ligt vooral in de Balkan, waar yoghurt werd bereid met thermofiele melkzuurbacteriën. Maar ook in de wat koudere streken, zoals Scandinavië en West-Europa, worden al lange tijd gefermenteerde melkproducten gemaakt, vaak met mesofiele melkzuurbacteriën in producten als viili, koemis en kwark.

Gezondheid

Door de technologische ontwikkelingen in de laboratoria kan het karakteriseren van bacteriën steeds goedkoper, sneller en nauwkeuriger. Dit is interessant omdat er steeds meer aanwijzingen zijn dat de bacteriën die in de darm leven een rol spelen bij de gezondheid van hun gastheer. Zo zijn er aanwijzingen dat weinig variatie in de darmflora samenhangt met niet gezond zijn. Bovendien lijkt het erop dat de gezondheid van een gastheer beïnvloed kan worden door via voeding de verhouding tussen de bacteriën in de darm en hun activiteit te veranderen. Daarbij kunnen gefermenteerde producten zoals yoghurt een belangrijke rol spelen.

Trends

Uit de marketing georiënteerde lezingen tijdens het symposium kwam naar voren dat de consument tegenwoordig de voorkeur geeft aan milde yoghurt. Een voorbeeld hiervan is de magere yoghurt van Campina. Was het voorheen een dunne, relatief zure yoghurt, inmiddels is het een mild smakend en dikker product. Een tweede trend is de belangstelling voor 'natuurlijke' en 'pure' producten. Puur is voor consumenten een veelzijdig begrip. Het roept ideeën op als 'zoals het vroeger was', 'ambachtelijk gemaakt' en 'zonder kunstmatige toevoegingen'. Boerderijzuivel past natuurlijk heel goed in deze trend.

Dikke yoghurt

Een andere trend is Griekse yoghurt of 'Greek style' yoghurt: hiermee wordt dikke yoghurt bedoeld. In de Verenigde Staten is dit een mager eiwitrijk product, maar in Europa is dat juist vaak een volvet eiwitrijk product. Bij Griekse yoghurt lekt de yoghurt uit in doeken of wordt de yoghurt met behulp van een centrifuge geconcentreerd. Bij 'Greek style' yoghurt wordt aan het product een dikke textuur gegeven door toevoeging van verdikkingsmiddelen.

Als de melk voor het verzuren wordt geconcentreerd (door toevoeging van melkpoeder, membraanfiltratie of indampen) is het verzuurde eindproduct ook dik, maar dan spreekt men van Bulgaarse yoghurt.

Wereldproduct

Het symposium werd afgesloten met een proeverij van yoghurt en andere gefermenteerde producten uit verschillende landen. Ook daaruit bleek dat er nog veel valt te ontdekken in de wereld van yoghurt.



Het was dringen geblazen bij de proeverij tijdens het symposium over yoghurt.