

Nieuwe fosfatasetest

Qlip heeft een nieuwe fosfatasetest operationeel waarmee onderscheid gemaakt kan worden tussen kaas bereid uit rauwe melk en kaas uit gethermiseerde melk. De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders gaat de test allereerst inzetten voor het nieuwe merk 'Kaas van de Boerderij'.

HENK TEN HAVE

Qlip richt zich op kwaliteitsborging in de hele agrofoodsector en in het bijzonder de zuivelketen. In Zutphen staat het laboratorium van Qlip. Daar vertellen Qlip-medewerkers Harrie van den Bijgaart en Frea Woltjes over de nieuwe fosfatasetest. Van den Bijgaart is manager Laboratoria en Woltjes werkt op de afdeling Ontwikkeling en Validatie.

De fosfatasetest van Qlip is gebaseerd op de Europese referentiemethode voor analyse van fosfatase in melk en is zo aangepast dat hij nu ook te gebruiken is voor kaas. De test is ook al operationeel in Frankrijk en Italië, weet Van den Bijgaart. "Daar wordt de test om dezelfde redenen toegepast als wij nu gaan doen, namelijk voor het duiden van de toegepaste hittebehandeling op de kaasmelk."

Pilot

In samenwerking met de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders heeft Qlip met de nieuwe

fosfatasetest een pilot uitgevoerd op kaasmonsters. Op basis van dit vergelijkende onderzoek kon Qlip de warmtebehandelingen in drie categorieën onderbrengen: kaas bereid uit rauwe melk, kaas bereid uit gethermiseerde melk en kaas bereid uit gepasteuriseerde melk. De BBZ leverde voor de pilot in totaal 20 kazen aan, bereid uit rauwe en gethermiseerde melk. Daaraan zijn 8 fabriekskazen, bereid uit gepasteuriseerde melk, toegevoegd. Qlip bepaalde van deze 28 kazen de alkalische fosfataseactiviteit. Voor de pilot werd de test op alle kazen twee dagen achter elkaar uitgevoerd.

Woltjes licht toe: "In kaas uit gepasteuriseerde melk werd, zoals verwacht, nauwelijks nog fosfataseactiviteit gemeten: de kazen bereid uit gepasteuriseerde melk hadden allemaal een fosfataseactiviteit kleiner dan 100 mU/g. In de grafiek is dit gebied roze gearceerd. De kazen bereid uit rauwe melk, hadden een fosfatase-activiteit groter dan 3.000 mU/g

(groen gearceerd gebied). En de kazen bereid uit gethermiseerde melk hadden een fosfatase-activiteit kleiner dan 3.000 en groter dan 100 mU/g (geel gearceerd gebied)."

Van den Bijgaart: "De fosfataseactiviteit in kaas uit rauwe melk varieert altijd enigszins en kan afhangen van bijvoorbeeld het type kaas, het vetgehalte en het seizoen. De sterkste variatie ontstaat echter door de duur en temperatuur van de hittebehandeling. Op basis van ons eigen onderzoek en metingen in het buitenland kun je stellen dat bij een fosfatase-activiteit van groter dan 3.000 mU/g het kaas van rauwe melk betreft. Kazen met meetresultaten onder 3.000 mU/g vallen buiten dit gebied."

'Kaas van de Boerderij'

De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders gaat de nieuwe fosfatasetest inzetten voor het nieuwe merk 'Kaas van de Boerderij'. Gebruikers van dit merk moeten onder andere aantonen welke eventuele (warmte)behandeling de melk voor de bereiding heeft ondergaan. Dit gebeurt met de nieuwe test van Qlip. De uitslag van de test moet overeenkomen met de vermelding op de betreffende kaas. Meer over het gebruik van de test bij het merk 'Kaas van de Boerderij' vindt u in het bericht 'Nieuw kaasmerk Kaas van de Boerderij verkrijgbaar' op pagina 27 van De Zelfkazer. De nieuwe test is door Qlip ook onder de aandacht gebracht van het COKZ en het ministerie van Economische Zaken. Volgens Qlip zou het goed zijn als het publieke toezicht de test overneemt. "Daar zijn goede argumenten voor. Zo wordt de test momenteel ook internationaal gestandaardiseerd onder aansturing vanuit het Europese referentielaboratorium", aldus Van den Bijgaart. 📌

Figuur 1

