



FOTO: TWAN WIERMANS

Leren op de Zuivelacademie

De Zuivelacademie is een online platform die kosteloos praktische kennis aanbiedt voor boerderijzuivelbereiders. Volgens de BBZ zou er meer gebruik van kunnen worden gemaakt.

BOND VAN BOERDERIJ-ZUIVELBEREIDERS

De Zuivelacademie biedt leermodules van zuivelvakkennis aan voor de zuivelindustrie en daarnaast is er voor de leden van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) een speciale omgeving. Boerderijzuivelbereiders kunnen er antwoorden vinden op vragen die ze hebben over onder andere productie, kwaliteit en hygiëne. Leden van de BBZ kunnen sinds april 2014 gebruik maken van de Zuivelacademie. Daarvoor hebben zij destijds een inlogcode ontvangen om in te kunnen loggen op <https://boerderijzuivel.nl/zuivelacademie/>.

De BBZ ontwikkelde voor De Zuivelacademie twee modules: een module over Boerenkaas (het boek 'Rondom Boerenkaas' online) en een module over boerderijzuivel (het boek 'Boeren-Zuivel' online). De boeken Rondom Boerenkaas en Boeren-Zuivel zijn geschreven door Tineke van der Haven en Henk Oosterhuis.

De module over Boerenkaas omvat alle dertig hoofdstukken uit boek Rondom Boerenkaas. Daarin gaat het over onder andere de samenstelling van kaasmelk, microbiologie en micro-organismen, bacteriofagen, salpe-

ter en lysosym, in de strem zetten, wrongelbewerking, pekelen, kaasrijping en kaasgebreken.

De module Boeren-Zuivel geeft in 26 hoofdstukken veel informatie over het maken van yoghurt, boter, karnemelk, kwark et cetera. Ook onderwerpen als pasteuriseren, koelen, ontromen, verzuring/stremming en reiniging/ontsmetten komen aan bod.

De BBZ wil de inlogcodes voor De Zuivelacademie opnieuw verstrekken aan zijn leden en beveelt het gebruik van het platform van harte aan. 🍌