



Goat milk in human nutrition / Geitenmelk in de humane voeding

G.W.L. Haenlein (University of Delaware, Newark, USA)
Small Ruminant Research 51 (2004) 155–163

Samenvatting (vertaling)

Geitenmelk en de daaruit bereide producten als yoghurt, kaas en melkpoeder zijn op drie punten belangrijk voor de humane voeding: (1) een belangrijkere bron dan koemelk als voedsel voor de hongerende en ondervoede mensen in de ontwikkelingslanden, (2) behandeling van mensen die leiden aan koemelkallergie en maagdarfstoornissen, hetgeen veel voorkomt in de westerse landen en (3) vervullen van de gastronomische behoeftes van de connoiseur-consumenten dat een groeiende markt is in de westerse wereld.

Wat het eerste punt betreft: het is essentieel dat er belangrijke vooruitgang wordt bereikt in melkproductie en lactatielengte in vooral de ontwikkelingslanden door verbetering van de opleiding, voorlichting, voeding en genetische aanleg. Wat (2) betreft: er is weinig doortimmerd medisch onderzoek om het bewijs aan te voeren en promotie te onderbouwen, maar hier is wel veel behoefte aan om de tegenstand tegen geitenmelk te reduceren en onderscheidend te zijn van de vele anekdotes over de medische voordelen van geitenmelk, welke verschijnen en reclame-uitingen en de populaire bladen. Geiten hebben vele verschillen in anatomie, fysiologie en product biochemie vergeleken met koeien en schapen, waarmee de unieke kwaliteiten van geitenmelkproducten voor humane voeding hun basis kunnen krijgen. Wat (3) betreft: een klein aantal landen, zoals Frankrijk, hebben een zeer goed georganiseerde industrie opgezet van geitenmelkproductie, verwerking, marketing, promotie en afzet, waarmee een sterk consumenten potentieel is opgebouwd, uniek in de wereld, en deze verdient te worden gekopieerd ten behoeve van de algemene voordelen voor de humane voeding en de geitensector.

De fysiologische en biochemische feiten over de unieke kwaliteiten van geitenmelk zijn nauwelijks bekend en weinig gebruikt, speciaal niet voor wat betreft de hoge niveaus van korte en middellange vetzuren, waarvan het medisch belang is aangetoond voor vele humane ziektes en kwalen. Het nieuwe concept van specifiek bewerkt en verrijkt voedsel dat beter voldoet aan de menselijke behoeftes, wordt tot nu toe nog niet toegepast op geitenmelk en geitenmelkproducten, terwijl het hoge aandeel van korte en middellange vetzuren in geitenboter vergeleken met koeboter, door consumenten zeer gewaardeerd had kunnen worden. Ook de gewijzigde opstelling in voedingsadviezen voor wat betreft de gezondheidsaspecten van essentiële vetten, ondersteunt het idee van het promoten van geitenboter. Terwijl geitenmelk, geitenyoghurt, geitenkaas en geitenmelkpoeder zeer gewaardeerd worden in vrijwel de hele wereld, wordt geitenboter eigenlijk nergens commercieel in een volume van enige betekenis geproduceerd.

Zie voor het originele oorspronkelijke artikel

http://www.geitennet.com/KennisBestanden/goat_milk_in_human_nutrition.pdf

Praktijktoepassing

Op basis van een literatuurstudie naar de voordelen van geitenmelk komt Haenlein tot de conclusie dat vooral de korte en middellange vetzuren in het vet van geitenmelk een belangrijke onderscheidende factor zijn. De veranderde opstelling in voedingsadviezen ten opzichte van vet en de promotie van CLA's in voeding zijn daarbij positieve factoren om de consumptie van geitenboter en het toepassen van geitenboter in de voedingsindustrie te stimuleren. Ondanks dat Haenlein de voeding vanuit een Amerikaans perspectief bekijkt, heeft hij toch een punt gemaakt door de focus naar geitenmelkvet te verleggen en heeft hij mogelijk nieuwe afzetmarkten in beeld gebracht.