

In de winterperiode heeft de melk van mijn koeien vaak een andere smaak dan in de zomer. Ik voer in de winter naast graskuil krap eiwit(A-brok en tarwe), tankmelkureumcijfer rond de 15. Kan dit aanleiding geven tot een andere smaak?

Antwoord :

Het is niet duidelijk of er sprake is van een echte smaakafwijking, of van het normale verschil in smaak tussen zomer- en wintermelk. Dit verschil in smaak heeft vooral te maken met rantsoenverschillen. Vers gras geeft melk met relatief meer onverzadigd vet dan kuilgras. Bovendien zit er in vers gras meer caroteen, dat ook in melk terecht komt. Zomermelk is in de regel ook iets geler dan wintermelk. Bij de kaasbereiding valt dat op, omdat de zogenaamde graskaas geler is dan winterkaas.

Als er sprake is van een smaakafwijking dan kan dit verschillende oorzaken hebben. Vaak kan dit uit het voer komen. Berucht zijn onder meer kuil-, knollen-, bieten-, kool- en looksmaak.

Melk kan ook smaakafwijkingen krijgen door bederf. Dat is dan vaak microbieel bederf, maar kan ook enzymatisch bederf zijn.

Een van de oorzaken kan zijn dat de zuurtegraad van het melkvet te hoog is, met als gevolg een ranzige, zepige smaak van de melk. Als er kwaliteitscontrole wordt uitgevoerd, dan moet dit terug te vinden zijn in de uitslagen. Vooral bij veel oudmelkte koeien in de veestapel kan dit optreden.

Verder is bekend dat in de winter de gevoeligheid voor het ontstaan van een lichtsmak het grootst is. Een lichtsmak ontstaat als melk langere tijd in het licht staat: dus melkflessen voor de deur en dergelijke.

Ook melk van koeien met mastitis kan zouter smaken dan "normale" melk.

Om kort te zijn, verschillen in smaak van zomer- en wintermelk zijn goed mogelijk, maar kunnen diverse oorzaken hebben. Het ureumgehalte in de melk heeft daar niet rechtstreeks mee te maken.

Deze vraag is beantwoord op: 17-1-2006