Met melkwinning meer mans!

J. Verheij (hoofd afdeling Melkwinning PR)

Kwaliteit kun je heel beperkt opvatten of heel breed zien. In een beperkte opvatting vraag je je af of een bepaald produkt aan de verwachtingen van de koper voldoet ten aanzien van smaak, eigenschappen, veiligheid en dergelijke. In die zin kun je blij zijn, dat het PR nu, in de afdeling Melkwinning, een sectie ,,kwaliteit'' krijgt. Maar tegenwoordig is kwaliteit een breder begrip. We spreken van de kwaliteit van het leven, en van het milieu, en van de kwaliteit van het management. Nou, dan doen we op het PR al geruime tijd enorm veel aan kwaliteit.

U weet uit: Praktijkonderzoek, van maart 1990, dat er bij het PR een afdeling Melkwinning bijgekomen is; dat zijn voorlopig nog maar zes mensen, verdeeld over 2 secties. Dus drie man voor melktechniek en drie voor kwaliteit. Die techniek, is vooral rechtstreeks van belang voor de veehouder, want die heeft nog vaak problemen met, of vragen over het melken, de machine-werking, de uiergezondheid, het diergedrag, het melkstaltype enz.

En in de andere sectie: kwaliteit gaat het natuurlijk op de eerste plaats om de melk, en dus ook om kwaliteitskortingen op het melkgeld, die uw afnemer bij u kan inhouden. Maar in de brede opvatting van het begrip kwaliteit is er veel meer aan de hand. Beide secties komen in deze inleiding aan de orde.

Ik kan nu al heel wat beter invullen over welke kwaliteiten we het zullen hebben. En dan kan ik meteen ook al wat onderwerpen noemen, die in de nieuwe afdeling aan de orde zijn.

Voor de consument

Het rundveebedrijf moet produkten leveren, die veilig, gezond en lekker zijn voor de consument. Dat is niks nieuws, zegt u misschien. Of toch wel, want die klant maakt zich tegenwoordig zorgen over dioxine, hormonen en allerlei andere stoffen. Dat moeten wij eruit houden, als we kunnen, en veel dingen hebben we zelf in de hand op de boerderij.

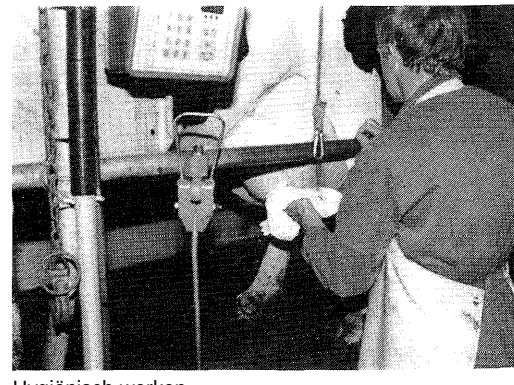
In het verleden heeft onze groep als het voormalige CMMB (Consulentschap Melkwinning, Melkhygiëne en Boerenkaasbereiding) al veel gedaan aan hygiëne in de stal bij het melken en de melkbewaring. Dat was voor de consument- en voor de zuivelindustrie.

Op het ogenblik is er veel aandacht voor allerlei stoffen uit het milieu en uit de veehouderij, waar de consument zich steeds meer zorgen om maakt. Dat betreft melk, maar ook vlees, want het gaat om verontreinigingen, om kwaliteit, die voor een deel bepaald worden door de bedrijfsvoering. Dus is juist het praktijkonderzoek geschikt om na te gaan, welke gevaren er op bedrijfsniveau dreigen en welke remedies we eventueel kunnen vinden als dat nodig mocht zijn. Melkwinning met respect voor het dier lijkt haast wat overdreven, maar de consument heeft voor dit aspect wel belangstelling; denk maar aan andere diersoorten.

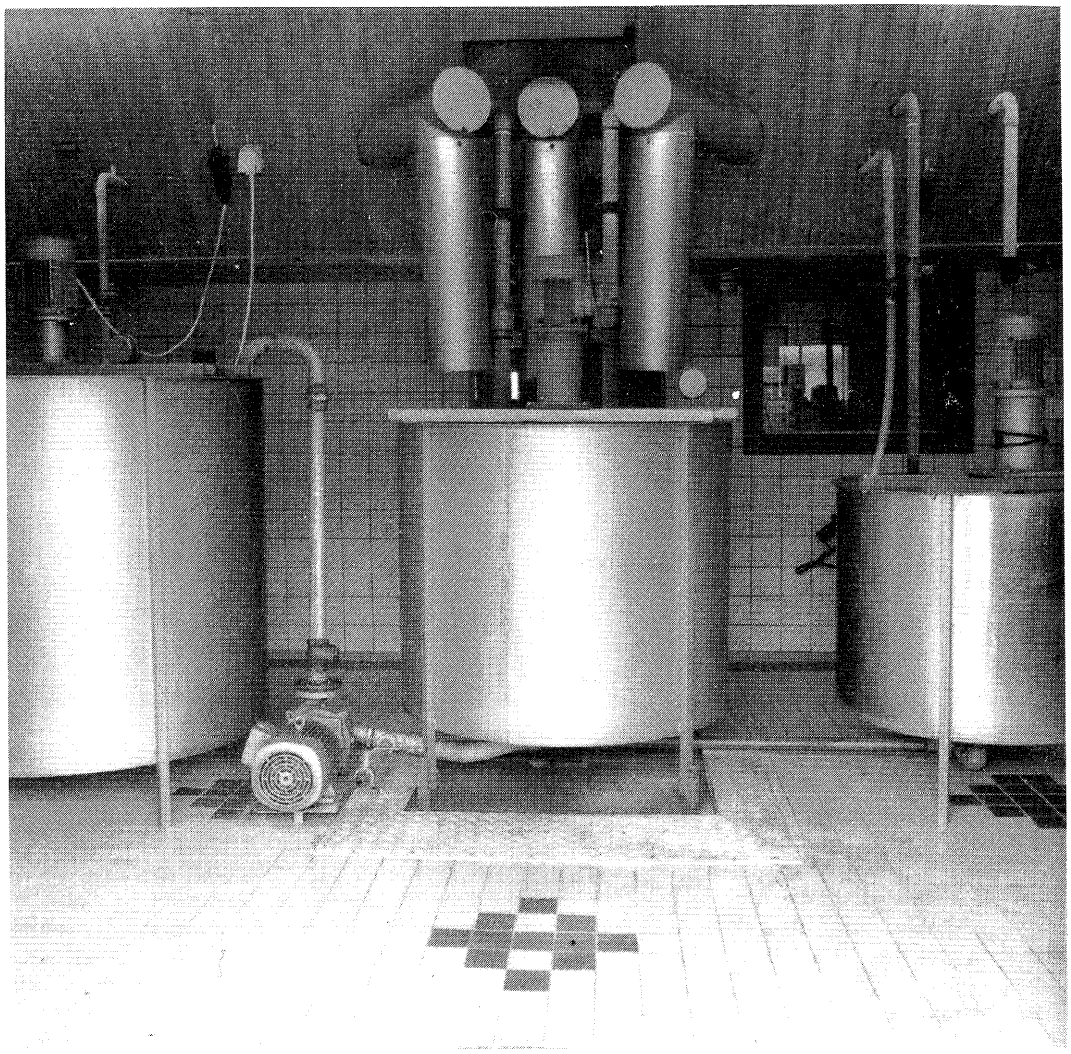
Voor de verwerking

Onze feitelijke afnemer van melk en vlees is meestal niet de consument, maar een industrieel bedrijf. Als dat dan in eerste instantie onze klant is, dan is die ook koning. Voor de industrie is kwaliteit hetzelfde begrip als voor de consument, want dat is hun klant, maar ook nog meer. Want zij willen bijvoorbeeld een uier zonder penicilline erin, of, om weer terug te komen bij melk: veel eiwit, of een goed schoon melkstel, of een gegarandeerde koeling - dat is ook kwaliteit.

Een voorbeeld: remmende stoffen horen niet in melk, want de consument zou daar last van kunnen hebben, als hij allergisch is....maar tegelijk is



Hygiënisch werken.



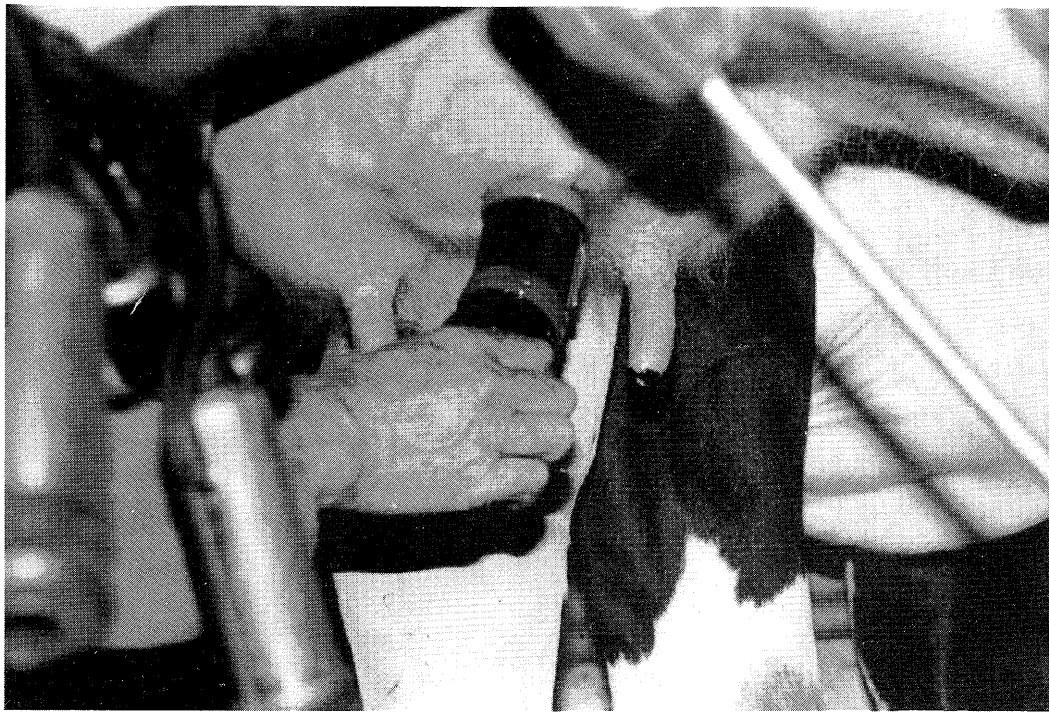
Preventief werken is van belang bij het bewaken van de kwaliteit

er kans, dat een tankyoghurtmelk naar de bliksem gaat omdat er antibiotica inzitten, zodat het zuursel niet goed werkt.
De zuivel was altijd een erg belangrijke klant van het CMMB. Tankmelkprojekten en kwaliteitsuitbetaling werden in nauwe samenwerking met de zuivel uitgevoerd. Dit blijft ook zo. Het wordt zelfs meer, want het PR heeft de zuivel meer te bieden dan het CMMB, zoals u later zult zien.

Voor het dier

De winst van de melkveehouderij zit voor het leeuwedeel in de melk, en melken is een gevoelige zaak, vooral voor het dier. We willen dat graag goed doen, maar we weten soms niet, wat we fout doen.

Het is van belang, dat onze afdeling Melkwinning doorgaat met het onderzoek naar melkverwijdering en melkafvoer, dus naar de essentie van wat melken precies is, en hoe de wisselwerking tussen dier en machine verbeterd kan worden. Dat zal helpen om de techniek nog beter af te stemmen op het dier, zodat de diergezondheid en daarmee de melkproduktie optimaal zijn. Ook als de techniek een nog grotere plaats krijgt, zoals bij moderne managementsystemen, maar zeker bij het automatisch melken, dan moeten we ook zorgen voor kwaliteit bij het melken. Dat is in het belang van de koe, en dus ook van de boer. Maar ook de consument verlangt tegenwoordig steeds meer, dat de dieren met zorg en respect worden behandeld en niet wordt ,,uitgebuit'', geëxploi-



Dippen van spenen werkt preventief.

teerd in negatieve zin. Dit onderzoek is erop gericht om elke koe individueel zo goed mogelijk te melken.

Voor de melker

U vraagt zich intussen misschien af of kwaliteit betekent, dat het proefstation er alleen is voor consumenten, zuivel, en koeien.... Is er voor de boer ook nog een beetje kwaliteit over?

Als ik kwaliteit in brede zin opvat, is dat sowieso gemakkelijk te bevestigen, namelijk alles tot nu toe draagt bij aan meer melk of aan betere melk, dus meer opbrengst. En dat is belangrijkgenoeg, zeker in een tijd dat wede marges tussen kosten en baten niet meer zien groeien, en zelfs kleiner zien worden. Maar ons onderzoek omvat ook de kwaliteit van het werk van de melker in engere zin. Bijvoorbeeld de zwaarte van de arbeid. Daar hebben we in het verleden aan gewerkt, en dat blijft de aandacht hebben. We hopen met ons onderzoek ook te leren, hoe de melker de kwaliteit van zijn werk beter kan bewaken, vooral preventief, zodat niet alleen afwijkingen in de melk worden voorkomen, maar ook diergezondheidsproblemen.

Bij het PR

Nu nog een paar woorden over wat deze nieuwe afdeling voor het PR betekent.

Op de eerste plaats moet je vaststellen, dat het praktijkonderzoek Rundveehouderij hiermee een zinvolle uitbreiding heeft gekregen. Het melken is veel werk, elke dag, belangrijk voor de gezondheid van de dieren - en de melker -, en ook belangrijk voor het melkgeld: zowel direct als indirect. Bij het melken heb je veeteeltkennis nodig (inclusief veterinaire kennis), maar zeker ook zuivelkennis. Het is een goede zaak, dat er nu mensen op het PR zijn, die een achtergrond hebben vanuit de melkverwerking. Dat draagt er toe bij, dat het proefstation nadrukkelijker aandacht kan besteden aan de melkverwerking, de zuivelindustrie, de consument, kortom de MARKT waaruit U en ik ons bestaan halen.

Op de tweede plaats zal het PR de relatie met de zuivelindustrie verder vorm geven en invullen. Dit is vooral van betekenis omdat in Nederland de melkveehouderij en de melkverwerking nogal gescheiden werelden zijn, bijvoorbeeld in het onderwijs, in het onderzoek, en in de organisaties. De zuivel is een nieuwe klant van het PR en niet een onbelangrijke. Daarom is de zuivel uitgenodigd mee te denken bij de programmering van het onderzoek van de afdeling. De nieuwe afdeling zal moeten zorgen, dat het PR en het Centrum Veehouderij meer bekendheid krijgen in de zuivelwereld. (Dan hoeven we hopelijk niet meer mee te

maken dat er op de donateursdag ook een bijeenkomst is, waar de zuivel het onderzoek bespreekt naar beïnvloeding van de melksamenstelling).
Als derde opmerking hoort hier zeker bij, dat die nieuwe afdeling niet op zichzelf staat, maar steeds meer geïntegreerd met de andere afdelingen en secties van het PR moet gaan opereren. Dat is een groeiproces, dat beter uit de verf zal komen na de verhuizing eind 1990. Er kunnen bijvoorbeeld projecten ontwikkeld worden samen met de afdelingen Synthese en Veehouderij, als het gaat om melktechniek. Bij kwaliteit is een samenspel denkbaar met de afdeling Weidebouw - denk aan kuilvoer met boterzuurbacteriën - en met de sectie Diergezondheid van Veehouderij. De melkverwerkers krijgen toenemende belangstelling voor hun grondstof, en dus ook voor het hele PR. Ook is het mogelijk, dat voor andere produkten dan melk bepaalde kwaliteitsaspecten onderzocht gaan worden.

Voor veehouder en zuivel

Er komt voor het PR een klant bij, namelijk de zuivel. Toch blijft het PR natuurlijk op de veehouder gericht; hij blijft in het centrum van onze belangstelling staan.
Ter illustratie daarvan nog een opmerking over boerderijzuivel. Als de veehouder zelf zijn melk verwerkt, dan wil die nieuwe afdeling niet de technologische adviseur zijn, die vertelt hoe je yoghurt of kaas moet maken. We weten te goed, dat daar veel bij komt kijken, wat we niet in huis hebben, en dat daar anderen voor zijn. Maar intussen is de boerderijzuivel wel interessant voor ons omdat daar de melkkwaliteit nog beter moet zijn dan anders. Daar hebben we dan ook een project om na te gaan hoe je moet melken als je extra veel belang hebt bij de allerbeste melkkwaliteit. Daar kunnen we allemaal van leren.
En hier kan ik mooi mee afsluiten, want ik ben dus weer terug bij de kwaliteit.