

Steeds meer onderzoek wijst erop dat verzadigd vet uit zuivel minder ongezond is dan gedacht. Het heeft de publieke opinie ten aanzien van vet structureel doen kantelen. De consumptie van volle zuivel neemt toe en geeft de prijs van zuivelvet een impuls. Als melkvet structureel meer oplevert, zal de veeverbetering weer sterker selecteren op gehalteverhogers.

TEKST TIJMEN VAN ZESSEN

Trendbreuk in de weinig mis met

Week na week breken de boterprijzen records deze zomer. Ten opzichte van juni vorig jaar is boter meer dan dubbel zo duur (figuur 1). En wie verder teruggaat in de tijd ziet dat de huidige prijs van boter honderden euro's per ton hoger is dan voorgaande jaren. De oorzaak van de run op boter is meervoudig. Een lagere mondiale melkproductie heeft de voorraden boter doen slinken. Maar de meest voorname reden is een meer genuanceerde kijk op de eigenschappen van zuivelvet.

Negatieve imago zuivelvet onterecht

Decennialang is met name verzadigd vet uit zuivel in verband gebracht met een verhoogd cholesterolgehalte bij mensen. Hart- en vaatziekten waren daarmee een indirect gevolg van het consumeren van met name volle zuivel. Het luidde een tijdperk in waarin menigeen de ogen richtte op 'light', 'halfvol' en 'mager'. Twee jaar geleden nog gaf de Gezondheidsraad het advies dierlijk vet zo veel mogelijk te vervangen door plantaardig vet. En het Voedingencentrum geeft nog steeds margarine en halvarine de voorkeur boven roomboter, omdat die vetten minder verzadigd vet bevatten.

Maar de inzichten verschuiven. Niet alle wetenschappers zijn het erover eens, maar steeds meer onderzoekers wijzen erop dat het negatieve imago van verzadigd vet uit zuivel onterecht is. Dat begon in 2014 toen media berichtten over een onderzoek van de universiteit van Cambridge. De Britse krant *The Telegraph* kopte: 'Geen link te vinden tussen verzadigd vet en hartziekten'. Het artikel citeert de Amerikaanse wetenschapper James DiNicolantonio, die zegt dat niet verzadigd vet, maar suikers verantwoordelijk zijn voor hart- en vaatziekten. In hetzelfde jaar publiceerde het gezaghebbende *Time Magazine* een nieuwe meta-analyse waaruit hetzelfde bleek. Het verandert de publieke opinie, met name in de Verenigde Staten. De consumptie van roomboter en volle zuivel zoals Griekse yoghurt neemt toe.

Volle zuivel niet ongezonder

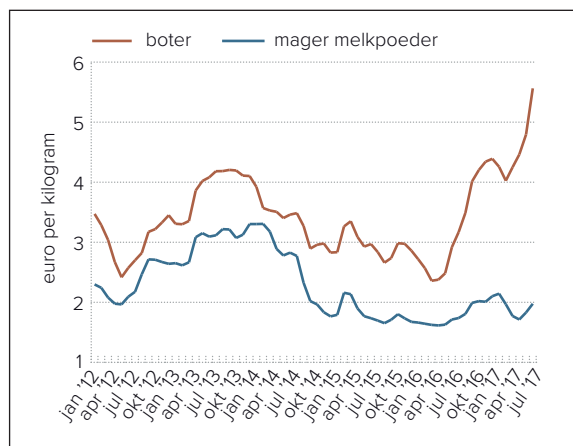
De Nederlandse voedselwetenschapper Tiny van Boekel herkent het verschuiven van de inzichten omtrent zuivelvet. De lezing dat verzadigd vet minder slecht is dan eerder verondersteld, wint langzaam terrein. 'Vroeger ging vet uit zuivel in de ban, nu zien steeds meer collega's dat dit genuanceerder ligt.



zuivel: melkvet

Zo is er geen bewijs dat er een relatie bestaat tussen de consumptie van roomboter en een verhoogd risico op hart- en vaatziekten. Hoe dat exact zit, weet eigenlijk niemand, het is een relatief nieuw inzicht.’ De onderzoeker krijgt bijval van Gert Jan Hiddink, manager Research Voeding & Gezondheid van de

Figuur 1 – Ontwikkeling van Nederlandse prijsnoteringen voor boter en mager melkpoeder (bron: ZuivelNL)



Nederlandse Zuivel Organisatie. Hiddink stelt dat de Gezondheidsraad terecht geen onderscheid meer maakt tussen volle, halfvolle en magere zuivel: ‘Op basis van de huidige stand van zaken in de wetenschap is er geen bewijs dat halfvolle en magere zuivel gezonder zou zijn dan volle zuivel. Verzadigd vet speelt dus geen rol bij melk, yoghurt en kaas.’

Natuurlijke voeding

De herwaardering van volle zuivel heeft meer oorzaken. Volgens Van Boekel streven steeds meer consumenten, terecht of onterecht, naar natuurlijke, authentieke voeding. Roomboter is een natuurproduct, terwijl margarine kunstmatig is samengesteld. Bovendien is roomboter een drager van smaak. Beide argumenten zetten de koek- en banketindustrie aan om weer vaker roomboter te gebruiken, weet Ton Baas, directeur bij de brancheorganisatie voor de bakkerij en zoetwarenindustrie (VBZ). ‘Met boter maak je een mooier, lekkerder en smeuïger product. Het beeld van vet uit boter is gekanteld, staat minder te boek als ongezond. Vet van de koe is natuurlijk. De trend is: terug naar de natuur, minder industriële bewerking.’

▲ De consumptie van roomboter en volle zuivel neemt toe



Het consumptiepatroon van melkvet is structureel veranderd

De teruglopende vraag naar margarine valt ook af te lezen aan de halfjaarcijfers van Unilever. Het levensmiddelenconcern presenteerde afgelopen maand mooie cijfers, maar de margarinepoot zet al jaren een rem op de groei van Unilever. Sterker nog: de margarinepoot van Unilever staat in de verkoop.

Prijs melkvet moet omhoog

Voor de zuivelindustrie is het de vraag of de opgelopen vraag naar zuivelvetten structureel is. Blijkt het een hype, dan heeft het geen zin om melkveehouders te belonen voor een hogere vetproductie. Volgens Tiny van Boekel zijn de omschreven trends geen hype, maar hij drukt zich wel voorzichtig uit. ‘Boter is geen geneesmiddel, maar met melkvet is weinig mis, mits je gevarieerd en matig eet.’

Rabobank is stilliger. In haar tweede kwartaalbericht van 2017 stelt de bank dat de productie van melkvet moet stijgen om aan de groeiende wereldwijde vraag te voldoen. Want er is sprake van een blijvend veranderd consumptiepatroon van melkvet. Om op lange termijn een balans te bereiken voor de structurele extra vraag naar melkvet is volgens Rabobank een prijsstimulus nodig. ‘De vraag naar botervet stijgt vanwege een consumententrend naar meer natuurlijke producten’, bevestigt Richard Scheper, mede-auteur van het kwartaalbericht en marktanalist voor Rabobank.

Veelal vaste verhoudingen vet en eiwit

De prijsstimulus waar Rabobank naar verwijst, moet komen van de zuivelindustrie. Willem Koops, analist namens Zuivel-NL, zocht uit in hoeverre zuivelbedrijven de veranderingen in de zuivelmarkt doorberekenen in de melkprijs. Want de markt

voor zuivelvet mag op rozen zitten, die voor eiwit begeeft zich in rustiger vaarwater (figuur 1). ‘Tien jaar geleden bestond het idee dat eiwit veel in waarde zou stijgen. Eiwit is nog altijd wel waardevoller dan vet, maar de verhouding is anders komen te liggen dan destijds gedacht’, zegt Koops.

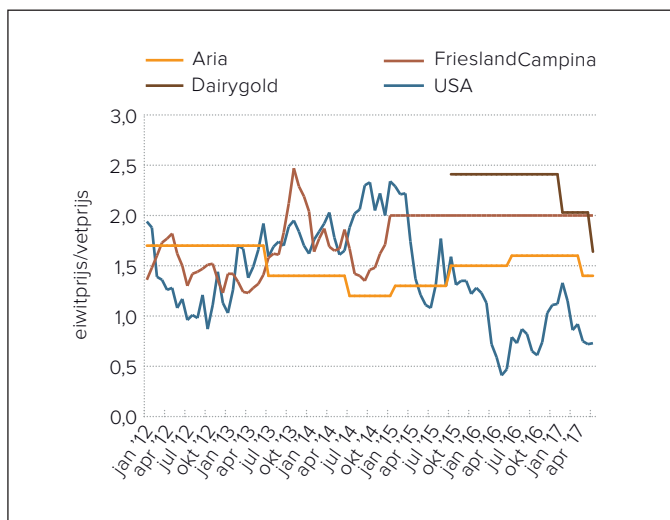
Hij concludeert dat de verschuivingen in de marktprijzen voor vet en eiwit nog niet tot uitdrukking komen in de wijze waarop melkveehouders worden uitbetaald. Buitenlandse zuivelondernemingen werken vaak met vaste verhoudingen tussen vet en eiwit. Een beperkt aantal ondernemingen varieert periodiek in de verhouding (figuur 2). Tot en met 2013 hanteerde FrieslandCampina een maandelijks variërende verhouding, vanaf 2014 hanteert de onderneming een verhouding die vast staat. Dat wil zeggen voor drie jaar, want elke drie jaar houdt de coöperatie de formule tegen het licht.

FrieslandCampina waardeert eiwit, vet en lactose in een verhouding van 10:5:1. Vorig jaar is die verhouding bestendigd

Tabel 1 – Gemiddelde fokwaarde (april) voor percentage vet en eiwit van de 15 hoogste holsteinstieren voor nvi

jaar	roodbont		zwartbont	
	% vet	% eiwit	% vet	% eiwit
2005	0,21	0,15	0,02	0,09
2008	0,14	0,13	-0,18	0,01
2012	0,02	0,04	-0,02	0,00
2015	-0,15	-0,03	-0,18	-0,14
2017	-0,10	-0,02	-0,03	-0,05
2017*	-0,19	-0,12	0,05	0,01

*vijftien hoogste genomestieren



Figuur 2 – Variabele verhouding bij prijs vet en eiwit (Milkprices.nl)

voor een periode van drie jaar. Het ligt daarom voor de hand dat er voorlopig geen hogere waardering voor melkvet komt. Maar marktanalisten noemen de stijgende vraag naar botervet structureel. Is dit voor FrieslandCampina geen aanleiding om de huidige melkprijsformule nog eens tegen het licht te houden? 'Als markttrends structurele vormen aannemen, dan is bijsturen zeker een overweging. Blijkt de waardecreatie op lange termijn te verschuiven naar zuivelvetten, dan kan je de vetwaardering aanpassen. Ons systeem van driejaarlijkse evaluatie biedt daar de mogelijkheid voor', zegt Frans Keurentjes, voorzitter van het bestuur van FrieslandCampina. Tegelijk noemt hij de huidige prijsontwikkeling voor vet bijzonder. 'De prijzen hebben niet eerder op deze niveaus gelegen. De oorzaak ligt in de geleidelijk toenemende vraag naar boter en room bij een wat achterblijvende groei van de melkproductie op wereldschaal. Er zijn geen voorraden, omdat handelaren en inkopers gokten op prijsdalingen. Het zijn wankele evenwichten die nu voor boter zeer gunstig uitwerken.'

Duurder vet bij Leerdammer en Vreugdenhil

Figuur 2 laat zien dat een aantal buitenlandse melkfabrieken de prijsverhouding tussen vet en eiwit heeft aangepast ten gunste van vet. Dat geldt ook voor de Nederlandse ondernemingen Vreugdenhil en Bel Leerdammer. Vreugdenhil verhoogde in mei en juni zelfs alleen op de vetcomponent en niet op eiwit. 'Het is niet direct ons doel om meer melkvet te ontvangen, maar we betalen een integrale melkprijs uit die zo veel mogelijk de markt weerspiegelt', verklaart Patrick Besten, directeur melkvoorziening bij Vreugdenhil. Hij vindt het overigens nog te vroeg om te zeggen dat er sprake is van een structurele verandering van de markt.

Zijn collega Theodoor Bos van Bel Leerdammer durft die conclusie wel te trekken: 'Het lijkt erop dat vet weer mag. We zien dat de voedingsindustrie melkvet weer volop gebruikt. De consument laat zich leiden door recente onderzoeken die erop wijzen dat het categorisch mijden van melkvet niet goed is. Daarnaast is het een belangrijke drager van smaak.'

Volgens Bos is de toegenomen vraag naar zuivelvet geen eendagsvlieg, maar valt er niets zinnigs te zeggen over hoe de markt er over tien jaar uit zal zien. 'Voor ons als kaasmaker blijft eiwit wel de belangrijkste grondstof, maar het belangrijkste bijproduct vet kunnen we goed verwaarden, en dat is anders dan een aantal jaren terug.'

Het werpt de vraag op of melkveehouders nu moeten inzetten

op een hogere vetproductie. Als de verhouding tussen vet en eiwit in de formule van de melkprijs niet wijzigt, heeft het weinig zin om te sturen op vet. Rabo-analist Scheper vindt dat de markt vraagt om een prijsstimulans voor vet. Vervolgens zijn de melkveehouders aan zet om de melkvetproductie te verhogen. Op korte termijn door het nemen van voedingsmaatregelen, op lange termijn middels de genetica. 'In Nederland zijn bedrijven beperkt in hun dieraantallen door de fosfaatregels. Dat betekent dat je met dezelfde aantallen dieren meer vet moet produceren. De fosfaatexcretie hangt samen met de hoeveelheid melk die een koe produceert, niet met de hoeveelheid vet en eiwit. Dan ligt het voor de hand om via fokkerijkeuzes hogere vetgehalten te realiseren', stelt Scheper. Dit voordeel varieert overigens van bedrijf tot bedrijf als boeren bedrijfsspecifieke fosfaatexcreties mogen hanteren.

Fokken op melkvet

De veeverbetering heeft in de aanloop naar het eind van de melkquotering met name ingezet op meer kilogrammen melk. In een quotumvrij tijdperk is het zaak om binnen de beschikbare ruimte aan grond, gebouwen en arbeid zo veel mogelijk kilo melk per koe te produceren. Ook de afschaffing van de negatieve grondprijs en het belonen van lactose door FrieslandCampina gaven aanleiding meer te focussen op stieren die met name liters (lactose) vererven. Door aanpassingen in de Inet-formule en de NVI-formule kwamen gehaltevererfers steeds minder nadrukkelijk in beeld. Tabel 1 geeft dit goed weer. De tabel vermeldt de gemiddelde fokwaarden voor percentage vet en eiwit van de 15 hoogst genoteerde Nederlandse holsteinstieren in 2005, 2008, 2012 en 2017, plus de 15 hoogste genoomstieren in 2017.

Nu fosfaat een beperking geeft op het aantal dieren en melkvet weer mag, ontstaat er een nieuw krachtenveld. Moet de fokkerij hierop inspelen door (weer) meer accent te leggen op gehalteverhogers? CRV-directeur Alfred de Vries vindt dat eerst moet blijken of de hogere prijzen voor vet structureel zijn. 'Op dit moment kunnen we dat niet overzien. Er is dus geen aanleiding om in paniek de Inet aan te passen. Maar als zuivelvetten structureel meer waard zijn, dan komt er wel een moment dat vet in de Inet-formule een hogere waardering krijgt.' Die beslissing neemt de stichting GES en hangt ook samen met de koers die zuivelafnemers varen. Als de melkfabriek het vet niet extra belooft, heeft fokken op vet immers geen zin.

De Vries: 'We volgen de ontwikkelingen nauwgezet, sparren veel met mensen uit de zuivelwereld, maar hebben ook een eigen verantwoordelijkheid, want fokkerij is lange termijn.'

Samenvatting

- Er bestaat steeds meer spreiding tussen de prijzen voor zuivelvet en eiwit.
- Het imago van zuivelvet is de afgelopen jaren fors verbeterd. Deskundigen uit de zuivelwereld zien dit als een structurele trend.
- De meeste zuivelfabrieken in Europa werken in de uitbetaling naar melkveehouders met vaste verhoudingen tussen vet en eiwit, maar dat begint langzaam wel te veranderen.
- Als zuivelvet structureel meer waard blijft, zal de veeverbetering hierop inspelen.