

Kaas op de plank

Op de meeste kaasboerderijen rijpen de harde en halfharde kazen op houten kaasplanken. Ook in de pakhuisen van kaas-handelaren liggen de kazen veelal op hout. Maar er zijn ook planken van kunststof. En van roestvrij staal.

HENK TEN HAVE

Al honderden jaren worden kazen op houten planken te rijpen gelegd. Houten kaasplanken worden wel als een technologisch hulpmiddel gezien, omdat het hout helpt om de kazen te laten 'drogen'. Daarnaast is beschreven dat op houten kaasplanken microbiële biofilms (gewenste laagjes van gisten, schimmels en vooral bacteriën) kunnen ontstaan die bijdragen aan de verzuring, diversiteit en bescherming van (rauw-melkse) kazen tegen pathogenen – dit zou ook gelden voor houten vaten en andere hulpmiddelen van hout. De Engelse zuivel-consultant Paul Thomas deed literatuuronderzoek naar het gebruik van houten kaasplanken en de alternatieven. Volgens hem is het positieve effect van microbiële

op overleving van pathogenen op houten kaasplanken. Een warmtebehandeling van de planken mag niet nodig zijn om een bevredigend niveau van zuivelhygiëne te bereiken, maar dient te worden overwogen bij het vaststellen van verontreiniging, aldus Thomas.

Noord- en Midden-Europees

Jeen van Hofwegen is mede-eigenaar van Vidarwood in het Friese Jellum. Vidarwood produceert onder andere houten kaasplanken. "Een groot deel van de voedingsindustrie bestaat uit roestvrij staal, maar de kaasplanken zijn nog steeds van hout. Dat is niet voor niets", zegt Van Hofwegen. Volgens hem zorgt naaldhout voor een klimaat tussen

planken en de juiste omstandigheden – juiste luchtvochtigheid en temperatuur – zijn daarbij randvoorwaarden." Hygiëne is geen probleem bij houten planken, zegt Van Hofwegen. "Hout is goed te reinigen. Daarnaast zijn de waslijnen voor de planken zijn steeds beter geworden."

Vidarwood produceert en verkoopt vuren en grenen kaasplanken. Bij vuren is onderscheid te maken tussen hout uit Noord-Europa en hout uit Midden-Europa. In Noord-Europa groeien bomen langzamer doordat het gebied er kouder is. Dat zorgt voor hout met een hogere densiteit (zwaardere hout). De vochtregulatie van dit hout is iets minder snel is dan die van vurenhout uit Midden-Europa met een iets lagere densiteit. "Midden-Europees vurenhout met een iets snellere vochttopname en -afgifte kan voor bepaalde kaasmakers een voordeel zijn. Maar het heeft ook weer te maken met de omstandigheden: luchtvochtigheid, temperatuur en de manier waarop de planken worden gereinigd." Grenenhout heeft een nog hogere densiteit dan Noord-Europees vuren, en vooral een hogere oppervlaktehardheid. Van Hofwegen: "Dat betekent minder kans op slijtage en beschadigingen. De 'foutvrije' grenen variant is de premium onder de kaasplanken. De aanschafprijs van deze plank is iets hoger, maar hij verdient zich snel terug in het gebruik en de langere levensduur."

Kunststof planken

Een alternatief voor houten kaasplanken zijn kunststof 'planken'. Bert Hogendoorn, producent van babykaasjes in Waarder,

werkt nu twee jaar met kunststof planken en is er zeer tevreden over. "De planken zijn makkelijk schoon te maken en door de gaatjes in de planken hoeven de kaasjes minder vaak gekeerd te worden", vertelt hij. Leverancier van de planken is C. van 't Riet in Nieuwkoop. "Het grootste voordeel van de kunststof planken is dat ze geperforeerd zijn: je hebt beluchting door de plank heen, waardoor je de kaas na de eerste week minder vaak hoeft te keren, omdat hij niet gauw vastplakt aan de plank", vertelt Piet Verburg van C. van 't Riet. "Het zal ook niet zo snel aanslaan op de plek waar de kaas op de plank ligt. De planken zijn makkelijk te reinigen: het zijn over het algemeen korte delen van 50 cm lang. Die kun je in een bak reinigen of met een hogedrukspuit schoonmaken. Kaascoating spuit je er ook zo van af. De planken zijn er in een breedte van 30 tot 40 cm, dus kleine en grotere kazen kunnen erop. De ondersteuning van de planken vergt wat meer moeite en kosten, omdat het korte delen zijn. Ze kunnen ook in boxen worden gebruikt. Het is een duurzame opslagmethode. De planken zijn glad en vlak en daardoor ook hygiënisch. Het weer kan er niet in slaan."

Het kunststof heeft geen positieve of negatieve invloed op de rijping en smaak van de kaas, zegt Verburg. "Zeker niet als de kaascoating er eenmaal omheen zit. Van binnen uit kan de kaas dan wel wat vocht kwijt, maar de coating zorgt er juist voor dat invloeden van buiten worden tegengehouden. Op de rijping en smaak van kazen met een natuurkorst heeft de planksoort mogelijk wel invloed." De planken worden in het buitenland gemaakt en C. van 't Riet importeert ze. De belangstelling voor de kunststof planken neemt toe, "maar het is nog geen algemeen goed".

Roestvrij staal

Er zijn sinds lange tijd ook kaasplanken van roestvrij staal (rvs) verkrijgbaar. Deze rvs planken zijn ook geperforeerd, "Dat zorgt

voor een goede beluchting, de lucht kan bewegen zodat de kaas kan ademen, de natte plek onder de kaas wordt daarmee vermeden. Je hoeft de kazen minder vaak te keren. En ze zuigen zich niet vast aan het rvs, waardoor de korst niet beschadigd raakt", vertelt André Terwiel, directeur van Stafier Holland in Zevenaar. Stafier levert onder andere vlakke rvs planken voor platte kazen en rvs planken met een kuiltje speciaal voor Edammers. De planken zijn gemiddeld 2,5 meter lang. "Onze planken zijn heel hygiënisch", aldus Terwiel, "met alleen een hogedrukspuit zijn ze goed te reinigen, vrees voor splinters is er immers niet. Een ander voordeel is dat ze niet ruw worden." Planken van rvs zijn wel duurder dan houten planken, maar kennen dan ook geen onderhoud, zegt Terwiel. "Ze gaan erg lang mee: je kunt er dertig tot veertig jaar mee vooruit."

Terwiel liet Nizo food research onderzoek doen naar het rijpen van kaas op planken van rvs. "Volgens Nizo zijn rvs-planken hygiënischer dan houten planken en zorgen ze voor minder indroogverlies. Daarnaast rapporteerde men een homogener kaas. Een smaakteam beoordeelde de smaak van kaas gerijpt op hout en op rvs: ze vonden geen verschillen." Ondanks de vele voordelen die rvs-planken volgens Terwiel bieden, kiezen de meeste kaasproducenten en -handelaren (nog) niet voor dit materiaal. "Dat komt doordat ze hun opslagsysteem zullen moeten aanpassen en dat kost geld." Volgens Terwiel zouden kaasproducenten rvs-planken gewoon eens uit moeten proberen. "En trek dan een conclusie." 🐄



FOTO: HENK TEN HAVE

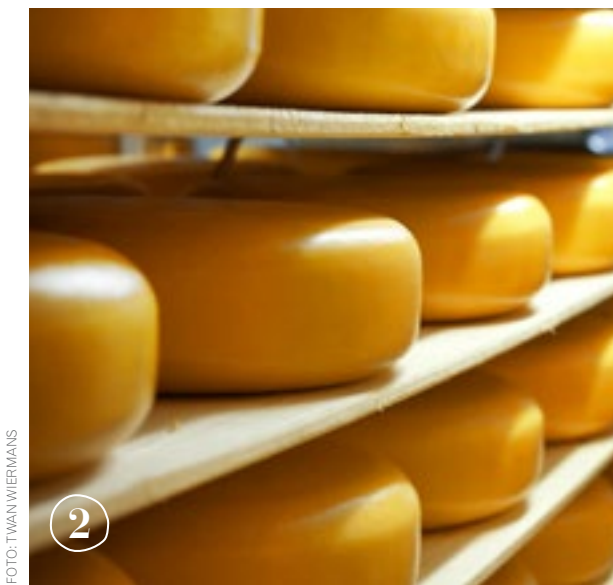


FOTO: TWAN WIERMANS

- 1 Kaas op kunststof planken.
- 2 Kaas op houten planken.
- 3 Kaas op rvs planken.

'Het doel van rijpen is niet vocht onttrekken'

biofilms moeilijk vast te stellen en afhankelijk van veel variabelen. Als het gaat om hygiëne en daarmee voedselveiligheid, doen houten kaasplanken niet onder voor alternatieven als rvs en kunststof, concludeert Thomas. Wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat het mogelijk is om met een juist was- en droogproces in combinatie met goede productiemethoden een hoog niveau van algemene zuivelhygiëne te bereiken, en er geen significant risico is

de kaas en de plank die optimaal is voor het rijpingsproces en weet het maximaal de schimmeldruk te onderdrukken. "Hout neemt vocht op en geeft vocht af, rond een vast vochtstabilisatiepunt. Het doel van rijpen is niet vocht onttrekken; rijpen is een veranderingsproces in de kaas, dat tijd nodig heeft. En gedurende die tijd wil je de kaas maximaal beschermen tegen micro-organismen en invloeden van buitenaf, zonder onnodig gewicht (vocht) te verliezen. Houten



FOTO: STAFIER HOLLAND