



Microbiodiversiteit rauwe melk belangrijk

Eind oktober hield FACEnetwerk haar jaarlijkse bijeenkomst in Valencia, Spanje. QueRed, het Spaanse netwerk van kaasmakers en zuivelbereiders, organiseerde een 'Internationale Conferentie over Rauwe Melk', met inbreng van tientallen wetenschappers uit heel Europa. Rauwe melk werd van alle kanten belicht.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA – FOTO'S: ESTELLE BOULLU

Het wordt steeds duidelijker dat consumptie van rauwe melk en rauwmelkse producten gezondheidsvoordelen kan opleveren. Uit epidemiologische onderzoeken blijkt bijvoorbeeld dat rauwe melk een beschermende factor kan zijn tegen ziekten als astma, eczeem en allergieën. Een bekende studie over dit

onderwerp is de 'PASTURE'-studie, een langlopend onderzoek onder duizend kinderen in vijf landen. Eén van de onderzoekers, Dominique Vuitton, lichtte deze studie toe. Ook in andere onderzoeken wordt gekeken naar de invloed van bijvoorbeeld zuivelproducten op de gezondheid van mensen. Céline Delbes legde uit dat micro-organismen

in kaas op verschillende manieren een rol spelen in het maagdarmkanaal. Een positieve rol door stoffen te produceren die gunstig zijn voor de gezondheid (bijvoorbeeld vitamines), door hun probiotische werking en doordat hun enzymen een bijdrage leveren aan de menselijke spijsvertering. Maar soms ook een negatieve rol, want sommige micro-

organismen die in kaas kunnen voorkomen kunnen giftige stoffen produceren of zijn zelf ziekteverwekkend.

Risico-analyse

Zoals in alle rauwe dierlijke producten, kunnen ook in rauwe melk ziekteverwekkende bacteriën aanwezig zijn. Door te werken met goede beheersmaatregelen bij de melkproductie kan hun aanwezigheid enorm beperkt worden. Veearts Catharina Berge gaf aan dat het produceren van melk die bestemd is om rauw te verwerken, een vak apart is. Gelukkig wordt dit vak door veel producenten van rauwmelkse producten goed beheerst. Helaas wordt door overheden bij het maken van een risico-analyse van rauwe melk of rauwmelkse producten hier geen rekening mee gehouden. Want vaak wordt een risico-analyse gemaakt op basis van gegevens van melk die bestemd is om voor gebruik gepasteuriseerd te worden. Dit geeft een onjuist beeld van de werkelijke gevaren en risico's. Catharine Berge pleit daarom voor het maken van een 'echte' risico-analyse, op basis van de juiste gegevens. Daarnaast introduceerde zij het begrip 'risk-benefit analysis'. Bij zo'n analyse wordt niet alleen rekening gehouden met de risico's (*risk*) op korte termijn (zoals mogelijke aanwezigheid van zoönosen) maar ook met de gezondheidsvoordelen (*benefit*) op langere termijn (zoals minder allergieën en minder astma).

Microbiodiversiteit

In de lezingen over microbiologie van rauwe melk kwam het begrip 'microbiodiversiteit' regelmatig aan de orde. Biodiversiteit staat voor 'de verscheidenheid aan levende organismen die naast en met elkaar samenleven in dezelfde omgeving' (*definitie Edward O. Wilson*). Met microbiodiversiteit wordt de verscheidenheid aan micro-organismen bedoeld. De microbiodiversiteit van rauwe melk verschilt per boerderij. Doordat er steeds meer moderne, snelle analysemethoden op het gebied van genetica beschikbaar komen (de '*omics*'), wordt er ook steeds meer bekend over micro-organismen in rauwe melk, rauwmelkse kaas en andere producten. Welke micro-organismen aanwezig zijn, hangt af van diersoort, huisvesting, rantsoen, beweiding, reiniging van melkmachine en voorbehandeling van de uier. Veel onderzoek richt zich op het verkrijgen van meer inzicht in de verspreiding van micro-organismen via weide, voer, uier, mest en melk. Hoe meer

hierover bekend is, hoe beter de microbiologische samenstelling van de melk te sturen is en hoe beter overdracht van zoönosen voorkomen kan worden. Céline Delbes benadrukte het belang van een aanpak op meerdere fronten: van beheersmaatregelen bij de melkwinning tot het in stand houden en vergroten van de microbiodiversiteit in de rauwe melk en het inzetten van geselecteerde stammen waarvan het bekend is dat die pathogenen kunnen remmen.

Website

Bij de conferentie zijn nog veel meer onderwerpen aan de orde gekomen. Bovendien is een start gemaakt met de vorming van een netwerk van wetenschappers die werken aan rauwe melk. Kijk daarom vooral op de speciale website met presentaties van de sprekers, video's, posters van de verschillende onderzoeken en een fotogalerij, zie: www.milkscience-conference.com.

Excursies

Zoals gebruikelijk bij jaarlijkse bijeenkomsten van FACEnetwerk was er ook ruimte voor excursies naar kleinschalige zuivelbedrijven in de omgeving van Valencia. De bustrip door de regio was een mooie gelegenheid om contact te leggen met collega's uit andere landen. Het bezoek aan de bedrijven gaf bovendien een goed beeld van de diversiteit van deze sector in Europa.

Kaasbuffet

Op de slotavond stonden kazen uit heel Europa centraal. Vanwege het thema waren dat dit jaar alleen rauwmelkse kazen. Ruim 120 kazen werden gepresenteerd op een prachtig verzorgd buffet. Een groot aantal van de aanwezigen had kaas meegebracht en kon een toelichting geven aan geïnteresseerde collega's.

Brussel 2020

Volgend jaar is het jaarcongres van FACEnetwerk van 14 tot en met 16 oktober in Brussel. De Belgische kaasmakersvereniging GIE-PLFC neemt de organisatie ter hand. Het congres zal dan weer wat praktischer van aard zijn. Kaasmakers, zuivelbereiders, bestuurders en andere geïnteresseerden uit Nederland hoeven volgend jaar dus niet ver te reizen om veel internationale kennis en contacten op te doen. 🐄



- 1 De kaasmakerij van La Hoya de la Iglesia.
- 2 Kaasbuffet tijdens F&CE-netwerkccongres.
- 3 De geitenstal van La Hoya de la Iglesia.

