

# Voedselketens in beeld **Yoghurt**



## Feitjes

- Yoghurt is gezond! Yoghurt bevat **eiwit**, **vet** en **koolhydraten**, en yoghurt is een bron van **vitamine B2**, **B12** en **calcium**.
- Yoghurt kan worden onderverdeeld in de soorten '**roeryoghurt**' en '**standyoghurt**'. Op basis van hun vetpercentage is deze yoghurt: vol, halfvol of mager.
- De naam yoghurt komt van het Turkse woord '**yogurt**'. Dat betekent dik, omdat de melk tijdens het productieproces dikker wordt en yoghurt ontstaat.

Yoghurt blijft heel lang goed. Het is een hele kunst om het te laten bederven. De enorme hoeveelheden melkzuurbacteriën in yoghurt zorgen voor een lage pH waarin micro-organismen moeilijk kunnen groeien. Gooi yoghurt niet direct weg na het verlopen van de THT-datum. Kijk, ruik en proef om de kwaliteit te beoordelen.

## Info

Er zijn 262-melkveebedrijven in Flevoland. Zij hebben gemiddeld 141 koeien per bedrijf. Ruim 5% van de melk die deze koeien produceren is bestemd voor yoghurt en andere zuiveltoetjes. Deze yoghurt wordt gemaakt in de zuivelfabriek.

In een zuivelfabriek doorloopt de melk verschillende processen om te komen tot yoghurt en andere zuiveltoetjes. Allereerst wordt de melk voorverwarmd, waardoor een deel van de melk verdampt. Vervolgens wordt de melk gehomogeniseerd. Daarbij wordt het vet gelijkmatig verdeeld door de melk, zodat de room zich later in het proces niet scheidt van de melk. Daarna wordt de melk behandeld met warmte om microben te doden. Dit proces heet pasteurisatie, en het verlengt de houdbaarheid van de melk. Na het pasteuriseren wordt er een yoghurtcultuur ingevoerd in de melk. De melk wordt nu met rust gelaten, zodat deze kan incuberen. Na het incuberen wordt de yoghurt onmiddellijk afgekoeld. Nadat de yoghurt in de verpakking is gedaan, is de yoghurt klaar voor verkoop.





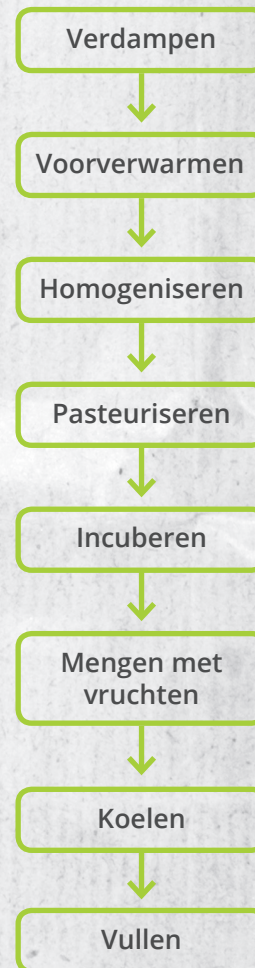
# Achtergrondinformatie bij 'Voedselketens in beeld: Yoghurt'

Er zijn 18.056 melkveebedrijven in Nederland. Daarvan zijn er 262 in Flevoland, zij houden samen 36.945 koeien, dat is gemiddeld 141 per bedrijf (cijfers 2017). Als we kijken naar het gemiddelde aantal koeien per bedrijf, dan staat de provincie Flevoland met kop en schouders bovenaan. Deze koeien produceren melk. Ruim 5% van deze melk is bestemd voor yoghurt en andere zuiveltoetjes. Deze yoghurt wordt gemaakt in de zuivelfabriek.

In een zuivelfabriek doorloopt de melk verschillende processen om te komen tot yoghurt en andere zuiveltoetjes. Allereerst wordt de melk voorverwarmd. Daarna wordt een deel van de melk verdampt, zodat het vetgehalte en de droge massa gestandaardiseerd worden. Vervolgens wordt de melk gehomogeniseerd. Daarbij wordt het vet gelijkmatig verdeeld door de melk, zodat de room zich later in het proces niet scheidt van de melk. Daarna wordt de melk behandeld met warmte om microben te doden. Dit proces heet pasteurisatie, en het verlengt de houdbaarheid van de melk.

Na het pasteuriseren wordt er een yoghurtcultuur ingevoerd in de melk. De melk wordt nu met rust gelaten, zodat deze kan incuberen. Tijdens het incuberen verandert de melk in yoghurt. Na het incuberen wordt de yoghurt onmiddellijk afgekoeld. Tot slot wordt een deel van de yoghurt vermengd met kleurstoffen, smaakstoffen of bijvoorbeeld vruchten, om verschillende smaken yoghurt te produceren. Nadat de yoghurt in de verpakking is gedaan, is de yoghurt klaar voor verkoop.

## Productieproces yoghurt:



## Bronnen:

[http://www.jumo.nl/nl\\_NL/branches/Voedingsmiddelen/toepassingen/melkproductie/melkverwerking/yoghurtproductie.html](http://www.jumo.nl/nl_NL/branches/Voedingsmiddelen/toepassingen/melkproductie/melkverwerking/yoghurtproductie.html)

<https://www.boerenbusiness.nl/melk/artikel/10877043/welke-provincie-heeft-de-meeste-melkveebedrijven>

