



Door de coronacrisis is de vraag naar de producten van sommige kaasmakers en zuivelbereiders (deels) weggevallen. Anderen krijgen juist te maken met een verkooptoenname. Hoe kun je flexibeler produceren om zo in te spelen op de veranderde vraag van afnemers?

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA

Op nationaal niveau (RIVM, Ministerie van VWS) en Europees niveau (directoraat-generaal Gezondheid en Voedselkwaliteit, DG Sante) worden adviezen gegeven omtrent het coronavirus en voedselveiligheid. Er zijn tot nu toe geen aanwijzingen dat het coronavirus overgedragen wordt via voedsel. In het algemeen geldt dat door hygiënisch te werken, zoals we gewend zijn, aan alle voorzorgen voor voedselveiligheid wordt voldaan. Maar zoals in alle situaties waarin mensen dicht bij elkaar zijn, is ook bij de bereiding en verkoop van producten de besmetting van mens op mens mogelijk en zijn dus voorzorgsmaatregelen nodig. Op de website van DG Sante is een Nederlandstalig overzicht van veelgestelde vragen en antwoorden beschikbaar (bit.ly/covid19-voedselveiligheid).

Voor de meeste producenten geldt dat er in hun afzet iets is veranderd sinds de invoering van de maatregelen tegen verspreiding van het nieuwe coronavirus. Door te sturen in de snelheid en het moment van kaasrijping, kan worden ingespeeld op veranderingen in de vraag.

Snelheid van kaasrijping

In halfharde kazen kan de rijping vertraagd worden door de kaas wat koeler op te leggen (10-12 °C graden in plaats van 14 °C). Ook door aanpassingen in de receptuur kan de rijpingssnelheid worden beïnvloed. Zo verloopt in kaas met een lager vochtgehalte de rijping trager. Bovendien kan door iets meer calciumchloride te gebruiken, minder stremsel gebruikt worden. Ook dit vertraagt de rijping. Daarnaast rijpt een kaas met een relatief hoger zoutgehalte wat langzamer, omdat er minder vrij water beschikbaar is voor microbiologische en enzymatische processen. Tot slot is het ook mogelijk om een zuursel te gebruiken met minder proteolytische

(eiwitafbreekende) activiteit, waardoor de kaas langzamer rijpt. Wanneer kaas gemaakt wordt om op te leggen, is het verstandig om te kiezen voor een groter formaat. Zo wordt voorkomen dat de kaas te veel uitdroogt tijdens de rijping. Is juist een snellere kaasrijping gewenst, dan moet het tegenovergestelde van bovenstaande suggesties worden gevolgd: hogere rijpingstemperatuur, hoger vochtgehalte, iets meer stremsel, lager zoutgehalte en gebruik van een zuursel met grotere proteolytische activiteit. De rijping van halfharde kaas wordt vrijwel stilgezet door de kaas te paraffineren en in de koeling te bewaren.

Rijping zachte kaas uitstellen

Bij lactisch gestremde kaasjes met oppervlakterijping kan het productieproces onderbroken worden door de uitgelekte wrongel (verpakt in plastic zakken) in te vriezen. In de vriezer blijft deze wrongel 6 maanden goed. Het invriezen moet zo snel mogelijk gebeuren, bij voorkeur binnen 2 uur op -18 °C. Verpak daarom de wrongel in platte pakken en vries niet te veel wrongel tegelijk in. Het ontdooien moet juist zo geleidelijk mogelijk plaatsvinden, bijvoorbeeld gedurende 1 tot 2 dagen in de koeling. De ontdooidde wrongel kan een-op-een gemengd worden met verse wrongel en daarna verdere rijping zoals gebruikelijk ondergaan. Zorg er bij deze werkwijze wel voor dat de traceerbaarheid van een partij gewaarborgd blijft. Het is belangrijk dat het vochtgehalte van de wrongel voor invriezen niet te hoog is (streefwaarde drogestofgehalte 35-40 procent), anders verandert de structuur te veel door het invriezen en ontdooien. Op deze manier ingevroren wrongel is niet geschikt om als verse kaas (zonder oppervlakterijping) te verkopen vanwege de structuurveranderingen door invriezen en ontdooien. Het is wel mogelijk om deze wrongel op te

roeren met kruiden en als een 'smeerkaas' te verkopen. Van reeds gevormde en gezouten lactisch gestremde kaasjes kan de rijping worden uitgesteld door ze te vacumeren en bij 2 °C te bewaren. Ze zijn dan 2 tot 4 maanden houdbaar. Belangrijk hierbij is dat er nog geen oppervlakteleflora (Geotrichem of gisten) aanwezig is. Controleer deze kaas regelmatig, want als er gasvorming of kleurveranderingen optreden, is er iets misgegaan en moet de kaas weggegooid worden. Als de kaas uit de koeling komt, kan de oppervlakteleflora er opgesproeid worden en kan de rijping van start gaan.

Enzymatisch gestremde kaasjes die bestemd zijn voor oppervlakterijping (zoals roodbacterie en witschimmel) kunnen, nadat ze zijn gepekeld, in vacuümverpakking bij 2 °C worden bewaard. Na het uitpakken kan de kaas worden gewassen met roodbacteriecultuur of besproeid met witschimmels. Vervolgens kan het rijpingsproces van start gaan. In de koeling zijn de gevacumeerde kazen 3 tot 8 maanden houdbaar. In het algemeen behouden grotere kazen hun vorm beter bij het vacumeren dan kleinere kazen. Koel de kaas voor het vacumeren, want dat zorgt ervoor dat ze hun vorm beter behouden.

Flexibiliteit

Deze werkwijzen kunnen overigens niet alleen tijdens de coronacrisis handig zijn, maar ook van pas komen in andere situaties waarin plotseling veel of juist weinig geproduceerd moet worden. Bijvoorbeeld om in te spelen op verwachte pieken in de vraag rond feestdagen. De opties zijn het overwegen en experimenteren waard om zo (nog) flexibeler uit de crisis tevoorschijn te komen. 🍷

Bronnen: Centre for Dairy Research, Institut de l'Elevage Idele, Maison Régional d'Elevage PACA

Flexibiliteit in coronatijd