



Weer Wat Wijzer

Als je jonge kaas laat liggen, wordt het dan oude kaas?

Oude kaas is – vergeleken met jonge kaas – best duur. Het zou dus handig zijn als jonge kaas vanzelf oude kaas wordt als je hem een tijdje thuis laat liggen. Kan dat? 'Ja', zegt Kasper Hettinga, universitair hoofddocent Zuivelkunde bij de leerstoelgroep Food Quality and Design. 'De basis is voor elke kaas gelijk, van Roquefort tot Goudse: melk, stremsel en melkzuurbacteriën, die melksuikers (lactose) omzetten in melkzuur. De mix van soorten melkzuurbacteriën bepaalt grotendeels het type kaas.

Die basis wordt samengeperst en enkele dagen in een pekelbad gelegd, wat de bacteriegroei remt. Daarna gaat het rijpingsproces op de plank verder. 'Bacteriën breken vet en eiwit in de kaas geleidelijk af, waardoor geur- en smaakstoffen vrijkomen', zegt Hettinga. 'Oude kaas heeft daarom een sterkere smaak. Door eiwitafbraak verliest het ook de, voor jonge kaas kenmerkende, rubberachtige structuur. De kaas droogt ook uit en daardoor bevat oude kaas per kilo meer vet en zout. Het + getal op kaas geeft niet het absolute vetgehalte aan, maar het vetgehalte per hoeveelheid droge stof. Daarom is oude 48+ vetter dan jonge 48+ kaas.'

Rijpingstijden zijn wettelijk vastgelegd: Jong (4 weken), jong belegen (8 weken), belegen (4 maanden), extra belegen (7 maanden) en oude kaas (10 maanden). Hettinga: 'Er zijn fabrikanten die een versneld rijpingsproces gebruiken, zoals Old Amsterdam, maar dat mag op de verpakking geen oude kaas heten.' Veel kazen rijpen tussen de 12 en 16 graden Celsius. 'Omdat suikers al zijn afgebroken, zal kaas niet bederven door bacteriën', zegt Hettinga. 'Schimmels kunnen echter groeien op melkzuur. Gebruik daarom de hele kaas. In de korst zit namelijk het schimmelwerende middel natamycine. Camembert rijpen kan ook. Maar zachte kazen bevatten vaak meer vocht en schimmels die de eiwitten afbreken, waardoor het snel vloeibaar wordt.' Conclusie: Doe-het-zelfkaasrijpen kan, gebruik wel onaangesneden kaas. TL

'Omdat suikers al zijn afgebroken, zal kaas niet bederven door bacteriën'

Kasper Hettinga,
universitair hoofddocent
Zuivelkunde

We worden dagelijks overspoeld met soms tegenstrijdige informatie. Hoe zit het nu precies? In deze rubriek geeft een wetenschapper antwoord op jullie prangende vragen.

Door te vragen word je wijzer. Durf jij 'm te stellen? Mail naar redactie@resource.nl

