

DE SAMENSTELLING VAN MELKPOEDER ACHTERHALEN

Wat vertelt het label (niet)

Tekst: Wilma Wolters

Geitenhouders maken tientallen zakken melkpoeder per jaar open. Maar het lezen van een label blijft vaak achterwege. Er zijn kenmerken die de keuze voor een kunstmelkpoeder kunnen beïnvloeden. We stippen een paar zaken aan.



Foto: Wilma Wolters

Het label op een zak melkpoeder vertelt niet alles over de kwaliteit ervan.

Slechts weinig geitenhouders zullen het label op een zak kunstmelkpoeder bestuderen. Daar staat ook zeker niet alles op. Maar er zijn best een paar zaken die besproken kunnen worden met de poederleverancier of opfokspecialist.

Vet en eiwit

De belangrijkste ingrediënten van melkpoeder die zorgen voor energie en groei zijn vet en eiwit. De meest 'luke' variant melkpoeder heeft 23 procent eiwit en zo'n 26 procent vet. Het gemiddelde van melkpoeders zal op 22 procent vet en ook 22 procent eiwit liggen. Opfokspecialist Laura Surink van Trouw Nutrition voegt toe: "Eiwitgehaltenes boven 23 procent zie je eigenlijk niet, omdat je dan ook meer suikers krijgt. En dat zorgt voor dunne mest." Ook lactose is een belangrijk energie-ingrediënt. We spreken van een hoog aandeel lactose bij meer dan 45 procent, en 35 procent is laag. Als de groei van je lammeren achterblijft of niet naar je zin is, zou je naar de vetbronnen kunnen informeren. "Of eigenlijk de verteerbaarheid daarvan. En dat staat niet op het label", zegt Johan Lemmen, manager research en development bij FrieslandCampina Ingredients. Hij zweert bij hoogwaardige gesproeidroogde palm- en kokosvetten. Surink onderstreept dat. "Een vetzuurpatroon in de

poeder dat zoveel mogelijk afgestemd is op wat het lam nodig heeft, geeft garantie op een goede verteerbaarheid. Sojaolie en lijnzaadolie kan een lam minder goed verteren, ze kan veel meer met palm- en kokosolie."

Verder is het belangrijk dat het vet gehomogeniseerd is, dus in kleinere stukjes geknipt, zegt Surink. "Want dat verteert beter. De vetbolgrootte heeft direct invloed op de verteerbaarheid. Samen met het vetzuurpatroon bepaalt dat hoe goed het lam het vet kan opnemen." Lemmen voegt daaraan toe: "Daarbij kan een emulgator een wezenlijk verschil maken. Die ondersteunt niet alleen het verkleinen van de vetbolletjes zodat de verteringssappen er beter bij kunnen, maar ook het transport van vet over de darmwand naar de bloedbaan zodat al het vet in de voeding ook daadwerkelijk benut kan worden. Een jong dier heeft namelijk nog een te kort aan verteringssappen." Een emulgator wordt niet op het label vermeld. Voor het aanwezige eiwit in het poeder geldt de voorwaarde van hoge verteerbaarheid natuurlijk ook. Om die reden adviseert Lemmen eiwitbronnen afkomstig uit zuivel, bijvoorbeeld wei (vaak zie je op het label zoete weipoeder of ontsuikerde weipoeder) of magere melkpoeder. Het verschil tussen wei en magere melkpoeder is het stremmen van caseïne-eiwitten versus het niet stremmen

OSMOLALITEIT

Er bestaat zoiets als osmolaliteit. Het is een van de producteigenschappen van een melkpoeder waar zowel Trouw Nutrition als FrieslandCampina rekening mee houden. Osmolaliteit, een moeilijk woord dat niet op het label staat, kan met name interessant worden als er veel diarreeproblemen zijn, zegt Surink. Osmolaliteit is de concentratie aan oplosbare stoffen in een vloeistof. Als de osmolaliteit tussen twee vloeistoffen in het lichaam veel verschilt, zal water van het deel met de laagste concentratie stoffen stromen naar het deel met de hogere osmolaliteit. Surink: "Dus in het geval van een lammetje: als de melk in de maag een hoge osmolaliteit heeft, zal er water uit lichaamsweefsel naar de maag gaan. Dit heeft uiteindelijk diarree tot gevolg." De osmolaliteit van melkpoeder laag houden kan door het aantal oplosbare deeltjes laag te houden. Dus als grotere moleculen gebruikt worden als energiebron, kan het aantal oplosbare deeltjes laag blijven.

van wei-eiwitten. Lemmen: "Dit is bepalend voor de snelheid waarin eiwit in de darm komt en verteerd wordt. Producten op basis van magere melkpoeder hebben daardoor een geleidelijke opname en kunnen net dat stukje extra veiligheid bieden. Met name bij hogere infectiedruk of bij het voeren van grotere hoeveelheden in een keer, kan dit een positief effect hebben."

Ruwe celstof


Zowel Surink als Lemmen zijn geen voorstander van plantaardige eiwitbronnen, zeker niet in de eerste vier levensweken. Deze stoffen zijn te herkennen aan een hoog aandeel ruwe celstof in de poeder. Het liefst blijft dat aandeel op nul procent, 0,25 procent wordt al als veel gezien. "Het maakt een poeder over het algemeen goedkoper, maar een lam kan grondstoffen als soja, bloem en erwtenmeel niet verteren en dus diarree krijgen," zegt Surink. Er is een uitzondering volgens haar. "Gehydrolyseerd tarwe-eiwit is een plantaardige bron van eiwit én heeft een hoge verteerbaarheid en is dus wel geschikt." Lemmen zegt dat tarwe-eiwit maar een klein deel van de zuivel kan vervangen. "Anders krijg je onverteerd eiwit en dat veroorzaakt problemen." 



Foto: Wilma Wolters

Er zijn meerdere zaken waar je op kunt letten bij de aanschaf van melkpoeder.