Column *Gea van der Puijl*

Allergenen in kaas en zuivel

Gea van der Puijl

Wie allergisch is voor koemelk krijgt klachten bij het consumeren van melk of producten gemaakt uit melk afkomstig van koeien. Mensen zijn in dit geval allergisch voor een eiwit in koemelk. Producten van melk van andere diersoorten (geit, schaap en buffel) leveren in dat geval geen allergische reactie op. Koemelkallergie zien we met name bij jonge kinderen, vaak groeien ze op oudere leeftijd over deze allergie heen.

Lactose (ook wel 'melksuiker') is een suiker en komt van nature voor in melk van alle diersoorten. Sommige mensen kunnen lactose niet goed verteren omdat er onvoldoende enzym lactase in hun darmen aanwezig is. Daardoor kan lactose niet worden omgezet in glucose en galactose. Lactose wordt bij (gedeeltelijke) afwezigheid van het enzym lactase door de darmflora omgezet in stoffen die voor gasvorming (buikkrampen) en diarree kunnen zorgen. In dat geval spreken we van lactose-intolerantie.

In de zogenaamde 'zoete' zuivelproducten, waarbij geen zuursel wordt toegevoegd (melk, room, vla en pap) is alle lactose nog aanwezig. Bij de bereiding van veel andere zuivelproducten wordt zuursel toegevoegd. De daarin aanwezige melkzuurbacteriën zetten lactose om in melkzuur, dat door mensen met lactose-intolerantie gelukkig wel goed te verteren is. Meestal wordt slechts een gedeelte van de lactose omgezet in melkzuur, bijvoorbeeld yoghurt, kwark, verse kaas, zure room/crème fraîche. Omdat een deel van de lactose uit deze producten is verdwenen kunnen veel mensen met lactose-intolerantie nog wel een beetje van deze producten verdragen.

Tijdens de bereiding van kaas wordt een groot deel van de lactose afgevoerd met de wei. De lactose die achterblijft in de wrongel wordt daarna voor een groot deel omgezet in melkzuur door het toegevoegde zuursel. Veel kaassoorten bevatten daarom nog slechts een kleine hoeveelheid lactose, opgelost in het vocht van de kaas. Naarmate kaas minder vocht bevat (de hardere kazen), bevat hij ook minder lactose. Een zachte kaas (de meeste witschimmel en rode korstkazen) bevat daarom wat meer lactose, terwijl een Parmezaanse kaas meestal prima wordt verdragen door mensen met lactose-intolerantie.

Bij Goudse kaas wordt een groot deel van de lactose uit de wrongel weggewassen met het waswater. Nadat het zuursel de resterende lactose omzet in melkzuur blijft er slechts een spoortje (< 0,1%) lactose over. Mensen met lactose-intolerantie kunnen Goudse kaas probleemloos consumeren omdat de hoeveelheid lactose hierin zodanig klein is dat het geen symptomen geeft. Alleen consumenten met een zelden voorkomende ernstige intolerantie (zij reageren op elk spoortje lactose), zouden op het eten van jonge kaas kunnen reageren. In belegen en oudere Goudse kaas zijn ook deze spoortjes verdwenen.

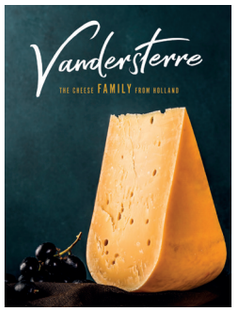
geïntroniseerd in het gilde. Mooi dat vele toeristen nu met foto's naar huis gaan waarop ze tonen iets heel speciaals te hebben meegemaakt in Brugge. En zo is het.

De twee nieuwe leden zijn niet voor niets op deze locatie opgenomen in het gilde. Het zijn traiteur Jan Deldycke (Deldycke Traiteurs in Brugge) en Toon Sarlet, purchaser bij DupontCheese in België, ook Brugge. Toon bleek bij het Buitenlands Kaaskeur Concours in april dit jaar de beste proever van buitenlandse kaas. Toon ontving hiervoor de Huber van der Weegen bokaal én de deelname aan de jubileumreis naar Parijs, mei jongstleden.

De duurste Goudse kaas

Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten presenteert De Groot-Verburg de 'allerduurste Goudse kaas van Nederland'. De kaas is verbonden aan een actie voor een goed doel, waar consumenten en ondernemers aan deel kunnen nemen. Tevens komt De Groot-Verburg met een app voor de smartphone waarmee consumenten/kaaskenners op een bijzondere wijze een kaasplateau of kaascadeau kunnen samenstellen. De Groot-Verburg is te vinden op stand nummer 121.

Nieuwe huisstijl voor Vandersterre



Vandersterre komt op de Vakbeurs Foodspecialiteiten met een primeur op stand nr. 119, hal 1. Bezoekers kunnen hier kennismaken met de geheel nieuwe Vandersterre-huisstijl. De nieuwe uitstraling sluit (zie foto) beter aan op het karakter van het bedrijf en de onderscheidende merken, formules en concepten, stelt de leverancier. Naast een geheel nieuw eigentijds logo presenteert Vandersterre een nieuwe assortimentsbrochure. Voorafgaand aan de vakbeurs zal ook de geheel nieuwe website www.vandersterre.nl live gaan.

Rectificatie

In Lekkernijver 67 werd een citaat opgenomen van Alex Miezenbeek in het artikel over het NNKC. Alex werd aangehaald als 'Alex van Miezenbeek, Alexanderhoeve, Mijdrecht'. Oplettende lezers meldden ons de fouten, want Alex Miezenbeek (zonder 'van') voert zijn Alexanderhoeve-winkel natuurlijk in Heemstede. Hoe dit uit onze pen is gevloeid is ons een raadsel. Sorry Alex!

613403_Lekkernijver_nr _68-1.indd 6 14-9-2018 13:46:59