

TOP zoekt partners voor afzet rauwe melk

Het bedrijf TOP wil samen met melkveehouders, technologische bedrijven en retail behandelde rauwe melk in de supermarkt brengen.



TOP spreekt met supermarktorganisaties over het aanbieden van rauwe melk.

De eerste testresultaten van met milde conserveringstechnologieën behandelde rauwe melk zijn zeer bemoedigend, meent food-innovatief dienstverlener TOP. Rauwe melk kan veilig in de winkel komen zonder verlies van voedingsstoffen en afbreuk van smaak. Dit is aanleiding voor TOP om samen met partners in een nieuw consortium rauwe melk op de markt te brengen. Het plan wordt gesteund door NieuwVers, een initiatief van Urgenda en Foodlog dat zich inzet voor innovatieve en lekkere duurzame producten.

In het consortium leveren melkveehouders rauwe melk aan voor marktintroductie in onder meer retail. "Deelnemen aan het consor-

tium geeft exclusief toegang tot het onthefingsdossier en daarmee tot rauwe melk verkopen in onder andere supermarkten", vertelt productdesigner Dennis Favier. "We hebben veel positieve reacties ontvangen van melkveehouders die geloven in rauwe melk en interesse hebben om mee te doen. We zijn in gesprek met supermarktorganisaties, maar ik kan nog niet zeggen om welke het gaat."

BELANGSTELLING

The Food Agency, bureau voor foodmarketing, onderzoekt momenteel de consumentenacceptatie van rauwe melk en van de technologieën voor mild conserveren. De

consument heeft belangstelling voor rauwe melk vanwege de gezondheidseffecten en de smaak.

Onderzoek van TOP laat zien dat rauwe melk ten opzichte van gepasteuriseerde melk voordelen heeft in gezondheid en kwaliteit. Niet-gepasteuriseerde melk mag op dit moment nog niet via reguliere kanalen worden verkocht. Volgens de NWWA is er gevaar voor een besmetting met ziekteverwekkende bacteriën.

Melkveehouders mogen verse en kort houdbare rauwe melk uitsluitend op het eigen erf verkopen. Deze productie van rauwemelkse producten voldoet aan de Hygiëncode die wordt geauditeerd en gecontroleerd door het COKZ. Deze controle-instelling blijft regelmatig de kwaliteit van de geproduceerde kefir en yoghurt bemonsteren. Op het etiket staat een codenummer van deze controle.

"Milde conservering is de manier om rauwe melk veilig te maken zonder verlies van voedingsstoffen en afbreuk van smaak", aldus Favier. "In rauwe melk zitten functionele stoffen die normaliter door verhitting worden afgebroken. Door de melk mild te behandelen zonder te verhitten, blijven deze stoffen intact. Verhitten heeft ook effect op de smaak."

Om rauwe melk te kunnen vermarkten werkt TOP aan een onthefingsdossier. "In dit dossier zullen we met een onderbouwde pragmatische proefopzet aantonen dat behandelen met PEF of HPP leidt tot een veilig product met behoud van de positieve kenmerken".

TECHNOLOGIEËN VOOR MILDE CONSERVERING

Bij pascalisatie – hogedrukpasteurisatie, koudepasteurisatie via hoge waterdruk, High Pressure Processing (HPP) – worden verse gekoelde voedingsmiddelen bij een hoge druk van 300 tot 600 MPa (600 megapascal = 6.000 bar) mild geconserveerd. Een HPP-systeem bestaat uit een of meerdere HPP-kamers en een drukversterker. De hoge druk wordt op een homogene manier over het hele product toegepast. Pascaliseren doodt gisten, schimmels en bacteriën, en pathogene bacteriën zoals salmonella en listeria. Door de hoge druk worden celmembranen doorlaatbaar, denatureren eiwitten en worden enzymen deels geïnactiveerd.

Pascalisatie heeft weinig invloed op vitaminen, natuurlijke kleurstoffen en aroma's. De technologie is duurzaam in energieverbruik met soms een factor 10 lager dan traditionele pasteurisatie als functie van tijd en temperatuur. Bij Pure Pulse, een verdere ontwikkeling van de Pulsed Electrical Field-technologie (PEF), worden vloeibare voedingsmiddelen opgewarmd en daarna door een elektrisch veld gepompt. Zo worden bacteriën en schimmels in het sap gedood. De methode vereist minder vermogen en een fors mindere opwarming om voedselveilig te conserveren.