

Wat bepaald de “smaak” van kaas?

Dr. Ir. Kasper Hettinga

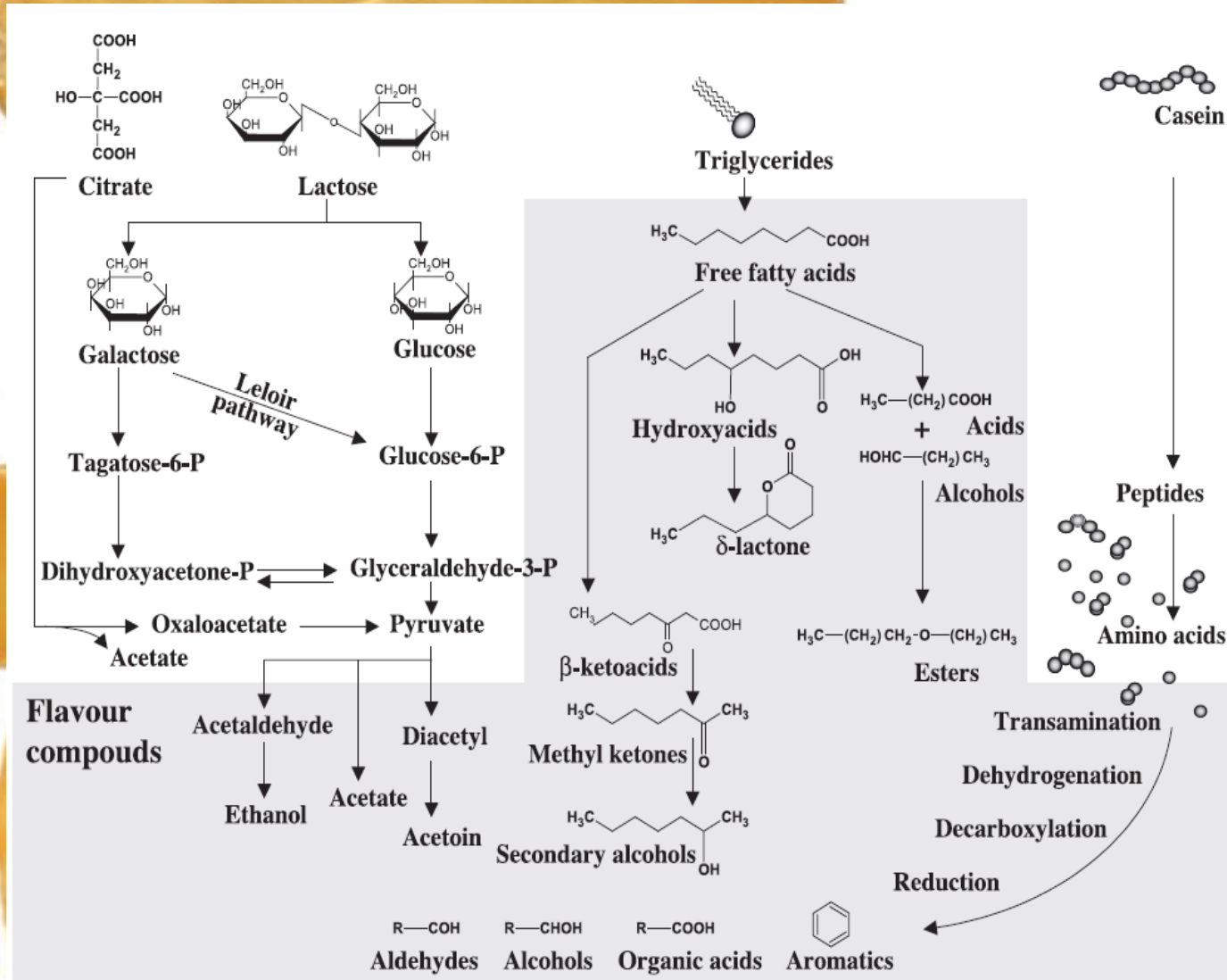
20 maart 2017 – Food Professional Day



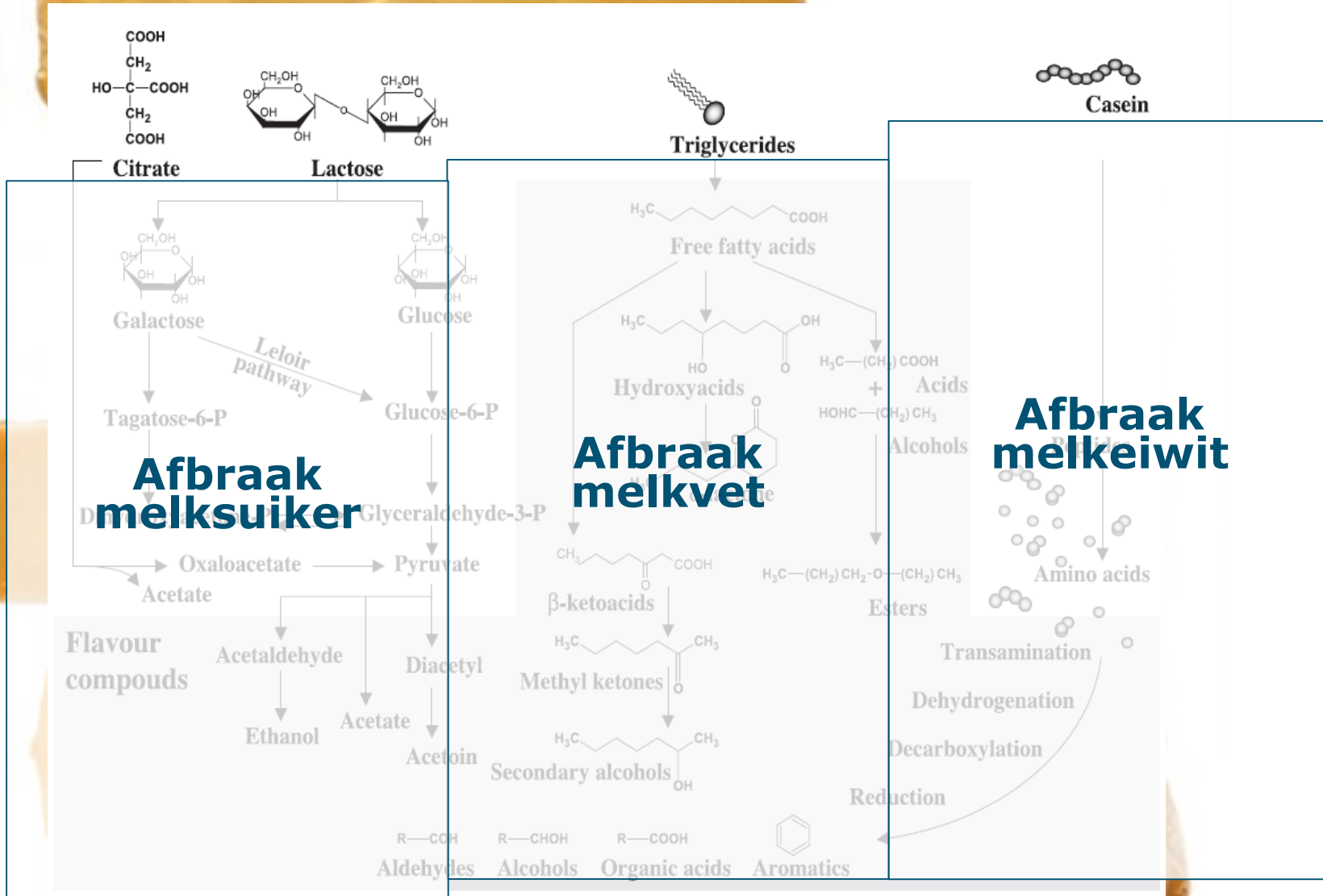
Wat gebeurt er tijdens de kaasripping?



Wat gebeurt er tijdens de kaasrijping?



Wat gebeurt er tijdens de kaasrijping?



Wat gebeurt er tijdens de kaasrijping?



Afbraak melksuiker:

- Snelste reactie
- Melkzuur: zuurtegraad kaas (houdbaarheid)
- Langzame omzetting melkzuur in geurstoffen



Wat gebeurt er tijdens de kaasrijping?



Afbraak melkvet:

- Relatief weinig in Goudse kaas, meer in rauwmelkse kaas -> "scherpe randje"
- Schimmelkaas veel vetafbraak
- Breed scala aan geurstoffen

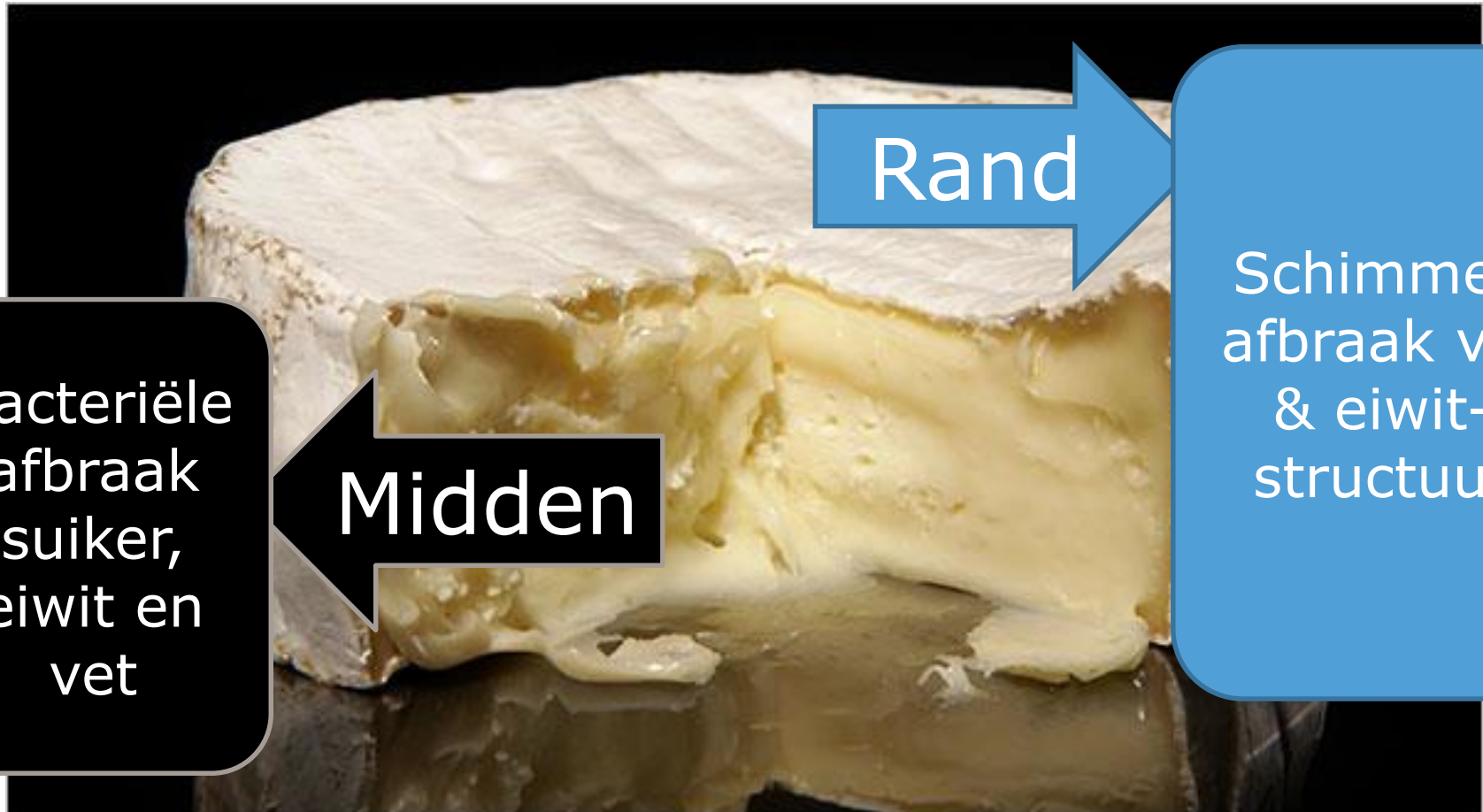
Wat gebeurt er tijdens de kaasrijping?



Afbraak melkeiwit:

- Afbraak van de structuur
- Vorming geurstoffen, bitterheid
- Witte kristallen bij lange rijping (= geen zout!)

Kaas met oppervlakterijping



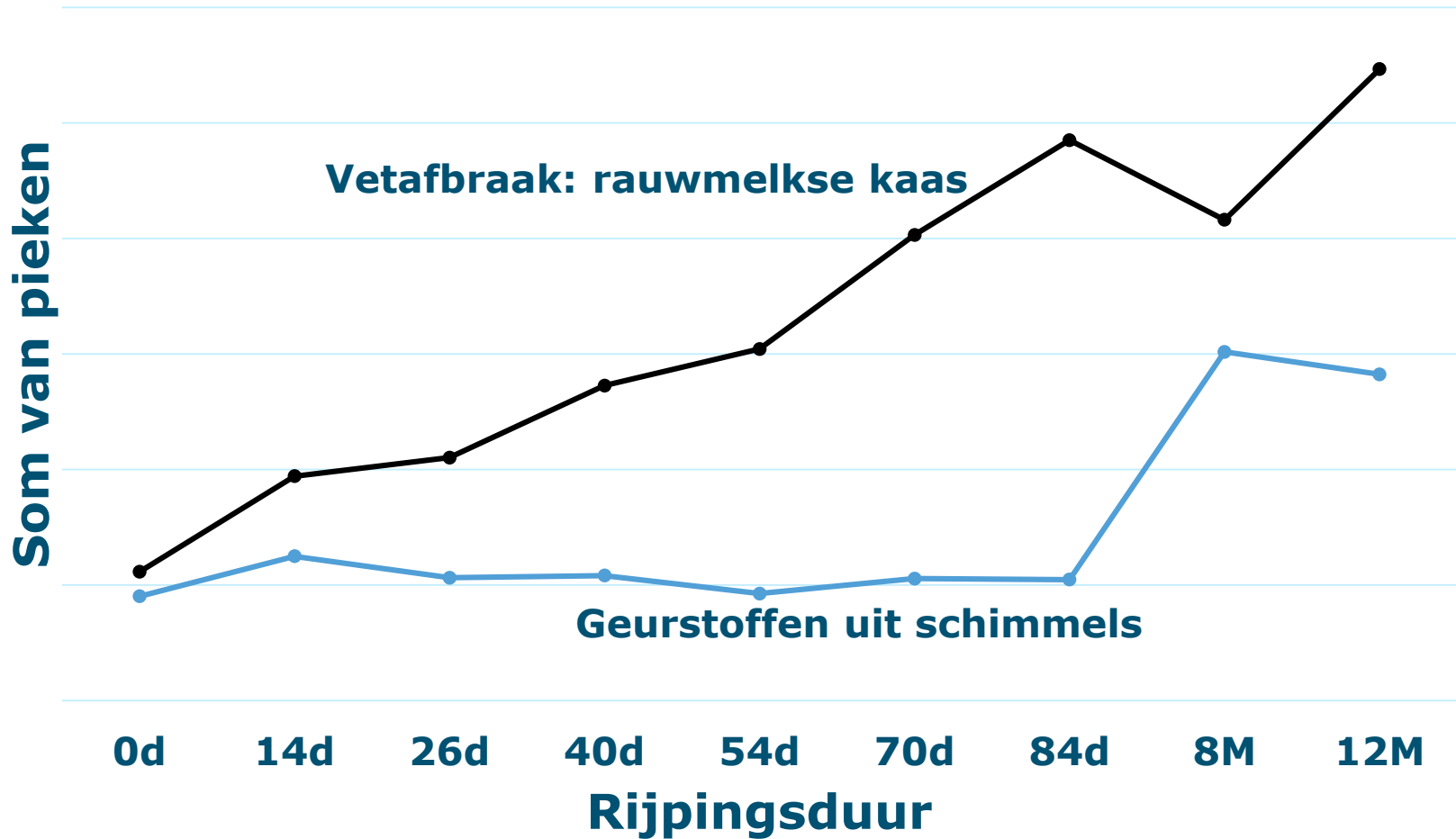
Rand

Schimmel,
afbraak vet
& eiwit-
structuur

Bacteriële
afbraak
suiker,
eiwit en
vet

Midden

Vorming van de stoffen verschilt in de tijd



Afbraak van melkcomponenten bepaald kwaliteit van kaas

