Westbeemster, 3 april 2003

PERSBERICHT

WITTE MOTOR OP GROENE BRANDSTOF

Start onderzoek naar nog gezondere en duurzaam geproduceerde kaas

Op 3 april j.l. is, onder de naam 'Witte motor op groene brandstof, een onderzoek gestart naar mogelijkheden om een nog gezondere kaas te produceren. Hiervoor is een contract getekend tussen diervoederfabrikant De Heus Brokking Koudijs, graszaadveredelingsbedrijf Barenbrug, kaasproducent CONO Kaasmakers, Wageningen Universiteit en Research Centrum (WUR) en NIZO food research. Samen onderzoeken zij de komende twee jaar hoe op een natuurlijke, duurzame manier een nog gezondere kaas gemaakt kan worden. Het onderzoek wordt gefaciliteerd door de stichting Agro Keten Kennis (www.akk.nl).

Koe in de wei, nog gezondere kaas

Het is al jaren bekend dat graskaas lekkerder is dan andere kaas. Graskaas is gemaakt van de melk van koeien die voor het eerst in dat jaar weer in de wei lopen en vers gras eten. Dat kaas, gemaakt van melk van koeien die in de wei grazen, niet alleen lekkerder is, maar ook nog hogere gehalten aan vetzuren met gezondheidsbevorderende eigenschappen heeft, is nog niet zo lang geleden ontdekt.

In melk van koeien die vers gras eten is het gehalte aan gezonde, meervoudig onverzadigde vetzuren, waaronder CLA, hoger dan in andere melk. CLA (Conjugated Linoleic Acid ofwel geconjugeerd linolzuur) is een verzamelnaam voor een belangrijke groep meervoudig onverzadigde vetzuren.

CLA, en dan met name het type rumenzuur, komt vooral voor in melk. Aan dit natuurlijke CLA worden, ook in lage doseringen, diverse positieve gezondheidseffecten toegeschreven. Bekend is dat deze meervoudig onverzadigde vetzuren bescherming bieden tegen bepaalde vormen van kanker en hart- en vaatziekten. In Nederland komt 90% van de menselijke consumptie van dit natuurlijke CLA via zuivelproducten.
Het doel van het onderzoek is om te onderzoeken hoe, door aanpassing van het voer (gras, kuilvoer en krachtvoer), het CLA-gehalte in melk, en uiteindelijk ook in kaas, jaarrond op een constant hoog niveau te krijgen. Hierdoor wordt de kaas nog gezonder en smakelijker.

//EINDE PERSBERICHT//////////////////////////////////////

Mededeling voor de redactie:
Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met:

Wageningen Universiteit (plant sciences)
Anjo Elgersma
Associate Professor of Grassland Science
Tel. 0317-48 35 23

CONO Kaasmakers
Marjolein Boeckhorst
Productmanager
Tel. 0299-68 92 26
Mobiel: 06- 29 53 29 58