

Zoutgehalte in kaas gedaald met 8%

- Gezondheid

31.08.2023

Ook op het vlak van de vermindering van het zoutgehalte van kaas deed de zuivelindustrie reeds aanzienlijke inspanningen. In de periode 2009-2012 werd een vermindering met 8 % gerealiseerd van het zoutgehalte in kaas.

BCZ engagement

In 2008 nam BCZ, in het kader van het sectorbrede Convenant Zoutreductie, het engagement om het gehalte aan zout (natrium) in Belgische natuurkazen en smeltkazen te reduceren. Belgische kazen scoorden op dit vlak nochtans toen al beter dan vergelijkbare buitenlandse kazen. Het engagement omvat onder meer een jaarlijkse monitoring, extra aandacht voor een zo laag mogelijk zoutgehalte bij het ontwikkelen van nieuwe kazen en deelname aan wetenschappelijk onderzoek naar zoutreductie in kaas.

-8% in periode 2009-2012

De inspanningen van de zuivelindustrie wierpen duidelijk hun vruchten af. Eind 2012 werden de resultaten bekendgemaakt, waaruit bleek dat het zoutgehalte van Belgische kazen met maar liefst 8% gedaald was op slechts 3 jaar tijd. Bovendien ligt het zoutgehalte van Belgische kazen voor alle categorieën kazen gemiddeld lager dan de buitenlandse kazen.

Kwaliteit en concurrentievermogen vrijwaren

Zout speelt een essentiële rol bij de kaasbereiding (o.a. voor de vorm, textuur, stevigheid en versnijdbaarheid) en uiteraard bij de smaak. De mogelijkheden tot reductie van het zoutgehalte in Belgische kazen zijn dan ook niet onbeperkt. Daarnaast is er de concurrentiele omgeving met buitenlandse kazen met een hoger zoutgehalte. De Belgische zuivelindustrie blijft zich echter inspannen op dit vlak, met name door het zoeken naar nieuwe manieren voor natriumreductie en

het streven naar een zo laag mogelijk zoutgehalte bij de ontwikkeling van nieuwe kazen.