nieuws

Duitse onderzoekers kraken geheim van Goudse kaas

nieuws

Achthonderd jaar nadat in Gouda een nieuwe kaas op de markt werd gebracht, is het geheim van zijn smaak gekraakt. Duitse wetenschappers hebben de eiwitonderdelen geïdentificeerd die verantwoordelijk zijn voor de complexe smaak van de populaire kaas, melden ze in de Journal of Agricultural and Food Chemistry. Met massaspectroscopen en andere hoogtechnologische apparatuur identificeerden de onderzoekers zes gamma-glutamylpeptiden, die volgens hen bepalend zijn voor het kokumi-gevoel van Gouda.

12 MAART 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
technologie

Achthonderd jaar nadat in Gouda een nieuwe kaas op de markt werd gebracht, is het geheim van zijn smaak gekraakt. Duitse wetenschappers hebben de eiwitonderdelen geïdentificeerd die verantwoordelijk zijn voor de complexe smaak van de populaire kaas, melden ze in de Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Gouda wordt geroemd om zijn romige smaak en weergaloze textuur. Maar volgens welk recept Goudse kaas wordt bereid, is een goed bewaard geheim. Bekend is wel dat de smaak zich ontvouwt tijdens de rijping - oude Gouda smaakt voller en complexer dan de jonge. Kaasliefhebbers prijzen de karakteristieke smaak, die in vakjargon de 'kokumi-sensatie' heet.

Volgens Thomas Hofmann, Simone Toelstede en Andreas Dunkel van de universiteiten van Munster en München proberen wetenschappers al jaren tevergeefs de moleculen aan te wijzen die de lange nasmaak en fabelachtige textuur van Goudse kaas veroorzaken.

De Duitse wetenschappers losten het raadsel op dankzij moderne technologie en een 44 weken oude Gouda. Met massaspectroscopen en andere hoogtechnologische

apparatuur identificeerden ze in de kaas zes gamma-glutamylpeptiden, die volgens hen bepalend zijn voor het kokumi-gevoel van Gouda.

Bron: De Standaard

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada