Nieuwe website bundelt kennis over "oermelk" en dat biedt perspectief voor korte keten

Biedt A2A2-melk een oplossing voor mensen met verteringsproblemen? Dit was één van de vragen die centraal stond in een tweejarig onderzoekstraject van Boerenbond samen met ILVO, UZ Gent en het Steunpunt Korte Keten. Alhoewel uit het onderzoek naar voren kwam dat A2A2-melk geen bewijsbaar gezondheidseffect heeft, gelooft melkveehouder Marc de Boey, pionier op het gebied van A2A2-melk, heilig in de heilzame werking. Daarnaast bieden ook andere eigenschappen van de melk mogelijkheden voor verwerkers en in het bijzonder voor korteketenspelers.

31 JANUARI 2023 – LAATSTE UPDATE 1 FEBRUARI 2023 9:57

Lees meer over:
gezondheid
melk



Het nieuwe ijssalon van melkveehouders Marc en Christine De Boey in Sint-Gillis-Waas was dinsdag afgeladen vol met melkveehouders die aan korteketenverkoop doen. Aanleiding was het afsluitende slotevenement van het onderzoeksproject ‘A2A2-melk, niche of marktopportuniteit?’ dat de voorbije twee jaar was uitgevoerd door Boerenbond, ILVO, UGent en Steunpunt Korte Keten. Een operationele werkgroep ging op zoek naar de eigenschappen die aan deze "oermelk’ worden toegeschreven.
A2A2-melk is koemelk maar verschilt van “gewone koemelk” in de structuur van een bepaald melkeiwit. “Het belangrijkste verschil met standaardmelk zit in het melkeiwit bèta-caseïne”, legt Sophie Marchand uit, coördinator van het Centrum voor Gezonde voeding en diëtiek van het UZ Gent. “Dit verschilt in slechts één aminozuur van het gewone melkeiwit, waardoor andere afbraakproducten in ons maag-darmstelsel ontstaan dan bij het klassieke koemelkeiwit.”

> **Er moet meer onderzoek gedaan worden om deze gezondheidsclaim te bevestigen**
>
> Sophie Marchand - UZ Gent

Makkelijker verteerbaar

Deze eigenschap zou kunnen verklaren waarom de A2A2-melk door sommige mensen, waaronder ook Aziaten makkelijker verteerd wordt. Ongeveer 20 procent van de bevolking krijgt maag-darmklachten na het consumeren van melk, maar niet of in mindere mate als ze A2-melk gebruiken. Maar dat

de oermelk een antwoord biedt op koemelkallergie of lactose-intolerantie, zoals sommige geloven, is een ander verhaal. “Daarvoor ontbreken de wetenschappelijke bewijzen. Er moet meer onderzoek gedaan worden om deze gezondheidsclaim te bevestigen”, vervolgt Marchand.

Alhoewel het wetenschappelijk bewijs ontbreekt, en op de verpakking dus niet uitgepakt kan worden met de gezondheidsclaim, gelooft melkveehouder Marc de Boey hardnekkig in de heilzame werking. “Wij hebben terugkerende klanten die problemen ervaren bij de consumptie van gewone zuivel, maar daar geen last van hebben als ze onze zuivelproducten op basis van A2A2 gebruiken.” Hij kan ook wijzen op het feit dat het ook niet wetenschappelijk bewezen is dat de melk geen heilzame gezondheidseffecten heeft. Er is gewoon te weinig onderzoek gedaan.

De Boey staat in Vlaanderen bekend als een pionier op het gebied van A2A2-melk en sleepte de voorbije jaren meerdere erkenningen in de wacht voor zijn doorzettingsvermogen. “Wij hebben sinds 2015 een ijshoeve en op een middag zag ik kinderen op het terras zitten die wegens lactose-intolerantie of een allergie geen ijsje mochten eten. Toen ben ik onderzoek gaan doen en ben ik bij het A2A2-gen terecht gekomen.”



Jersey koeien

Tijdens zijn onderzoekt ontdekte De Boey het Deense koeienras Jersey. Dat ras bezit van nature het gen dat instaat voor de productie van A2A2-melk. Het jaar erop kocht de melkveehouder 20 Jersey koeien aan. Alhoewel het gen vaker voorkomt bij dit ras, is het ook niet vreemd onder de Holsteinkoeien. ILVO schat dat 33 tot 66 procent van de Holstein koeien dat gen heeft, in plaats van het meer gebruikelijke A1-gen.

Naast een potentieel verhoogde verteerbaarheid laat het project, dat twee jaar liep, nog een andere voordelen optekenen. “Bronnen maken ook nota van interessante verwerkingseigenschappen, zoals het makkelijk vormen van schuim. Hierdoor zouden er voor A2A2-melk perspectieven kunnen liggen voor gebruik in producten als roomijs, opkloproom en mousses, waarvoor goede schuimvorming belangrijk is”, klinkt het.

Als de verzamelde voordelen zich waarmaken, dan is er in A2A2-melk wel degelijk een nieuw verdienmodel te vinden, stellen de betrokken partijen. “Als je bedenkt dat het nodige gen voor de productie van A2A2-melk naar schattingen al aanwezig is in 30 à 40 procent van de Vlaamse veestapel, dan blijven er vandaag toch wel wat opportuniteiten onderbenut. Door A2A2-melk te isoleren, kunnen landbouwers hun producten afstemmen op bijvoorbeeld consumenten die te maken hebben met verteringsproblemen. Vandaag gebeurt dit zelden en wordt deze melk vaak samen met gewone melk opgehaald. Dat is jammer, zowel voor de landbouwer als voor de consument met intoleranties”, zegt Patrick Pasgang, consulent van Boerenbond.

Met de recent gelanceerde website a2a2melk.be, die het sluitstuk vormt van het tweejaar lopende onderzoek, willen de betrokken organisaties de voordelen en eigenschappen van de oermelk in de verf zetten en consumenten in contact brengen met melkveehouders die de melk in afzonderlijke stromen verwerken. Op dit moment zijn er zes geteste bedrijven vermeld op de website.



Potentieel voor de hoevezuivelverwerkers

Gezien de opkomst van melkveehouders op het slotevent is er vooral bij korteketenspelers interesse in de A2A2-melk. Dat wordt ook bevestigd door Peter Vercauteren, areahoofd Vlaanderen bij CRV. De rundveefokkerijorganisatie heeft meerde stieren in haar assortiment opgenomen die het gen doorgeven. “Vooral bij melkveehouders met korteketenactiviteiten is er vraag naar deze stieren. Maar er zijn ook een aantal melkveehouders die verwachten dat in de toekomst melkerijen afzonderlijke melkstromen gaan ophalen.”

Zo ver is het echter nog lang niet en lijkt de meerwaarde vooralsnog weggelegd voor hoevezuivelverwerkers. Ook melkveehouder Luc Callemeyn uit Jabbeke, die aanwezig was bij de informatiedag op het bedrijf van De Boey, kijkt met interesse toe. Uit een recente analyse van zijn melkveestapel bleekt dat 30 procent van de Holsteinkoeien A2A2-melk produceert. “Als we dadelijk op robotmelken overstappen is het via de robot eenvoudig om de juiste koeien te selecteren en een aparte melkstroom op gang te brengen”, vertelt hij.

Waar Callemeyn nog geen besluit heeft genomen, is De Boey zeker van zijn zaak. Zijn Jersey koeien insemineerde hij vorig jaar met gesext sperma waardoor de Jersey veestapel dit jaar fors uitbreidt. Momenteel telt de veestapel nog 55 Holsteinkoeien en 30 Jerseys. “Maar tegen 2025 willen wij volledig overgeschakeld zijn naar Jerseykoeien.”

Behalve de productie van A2A2-melk halen de koeien ook hogere vet- en eiwitgehaltes, wat goed is voor de ijsbereiding. Ook op een andere manier passen de dieren in zijn ondernemersplaatje dat sinds 2015 volledig in het teken van de korteketenverkoop staat. “Jerseykoeien zijn duurzame koeien die wel tegen een stootje kunnen en op een rantsoen van gras heel goed presteren. Daarbij zijn ze aaibaarder dan de Holsteinkoeien en dit brengt extra beleving op de boerderij.”

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Code d'Or