

"Zuivelproducten beter door fractioneren van melk"

nieuws

In de huidige bereiding van zuivelproducten wordt melk vaak als een grondstof gezien. Veel van deze producten zouden echter in kwaliteit kunnen verbeteren wanneer ze bereid zouden worden uit geselecteerde melkcomponenten in plaats van uit melk in zijn geheel. Dit kan worden bereikt door melk te fractioneren alvorens de verschillende zuivelproducten te bereiden. Dat blijkt althans uit onderzoek aan Nederlandse landbouwuniversiteit van Wageningen.

🕒 7 SEPTEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

In de huidige bereiding van zuivelproducten wordt melk vaak als een grondstof gezien. Veel van deze producten zouden echter in kwaliteit kunnen verbeteren wanneer ze bereid zouden worden uit geselecteerde melkcomponenten in plaats van uit melk in zijn geheel. Dit kan worden bereikt door melk te fractioneren alvorens de verschillende zuivelproducten te bereiden. Dat blijkt althans uit onderzoek aan Nederlandse landbouwuniversiteit van Wageningen.

Microfiltratie is een belangrijke techniek voor het fractioneren van melk. De scheiding van melk in verschillende fracties vindt hierbij plaats met behulp van een membraanfilter. In de praktijk brengt deze techniek echter nog veel problemen met zich mee zoals een onvoldoende goede scheiding en een snelle verstopping van de membraanfilter.

Uit onderzoek de Wageningse universiteit is nu gebleken dat vloeistofstroming beter in staat is deeltjes te fractioneren dan het membraan alleen. De deeltjes ordenen zich in de vloeistofstroming waarbij de grote deeltjes zich naar het midden van het kanaal begeven. Op die manier kunnen de kleine deeltjes makkelijker worden afgescheiden en wordt de verstopping van het membraan voorkomen. De scheiding verbetert daardoor aanzienlijk. Bijkomend voordeel is dat de scheiding in verschillende soorten melkcomponenten te sturen is met enkele eenvoudig beheersbare procesparameters.

Daarmee is een belangrijke stap gezet in de richting van processen die veel minder gevoelig zijn voor verstoringen en vervuiling en die nog betere zuivelproducten mogelijk maken. Hiermee komen de eerdergenoemde kwalitatief hoogwaardige zuivelproducten binnen bereik.

Bron: Agriholland

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra