

# Plantaardige 'kazen' zijn hot

Voor onderzoeksgroep **VEG-i-TEC (UGent Campus Kortrijk)** is kaas een boeiende topic. Tijdens het productieproces wordt rauwe melk, naast een aantal andere processen, via fermentatie met melkzuurbacteriën omgezet naar kaas, een vast en smaakrijk product.

De huidige trend naar meer veganistische voeding en de zoektocht naar alternatieve eiwitrijke plantaardige voedingsmiddelen doet ook de vraag rijzen naar plantaardige alternatieven voor kaas. De onderzoekers van VEG-i-TEC gaan daarom de microbiologische, (bio)chemische, nutritionele en functionele veranderingen die optreden gedurende het fermentatieproces meer in detail bekijken. Deze alternatieven kunnen vertrekken van eiwitten afkomstig van noten (bv. cashewnoten,

amandelen) of van bonen (bv. sojabonen, kikkererwten).

Plantaardige grondstoffen hebben niet dezelfde samenstelling als melk en ook de eigenschappen van de eiwitten, erg belangrijk voor de structuur van kaas, is verschillend. Een lekker, gefermenteerd plantaardig kaasalternatief ontwikkelen, is dan ook een grote uitdaging.

**Info: Professor Katleen Raes,  
UGent Campus Kortrijk,  
katleen.raes@ugent.be, 056 32 20 08,**



Amandelmelk (foto Pixabay.com)