

## Hoofdstuk 1: Kaas

Kaas is een zuivelproduct met een vaste structuur dat ~~gemaakt is van~~ melk. Door het toevoegen van stremsel en zuursel worden de vaste stoffen in de melk (eiwitten - caseïne, vetten en mineralen) gescheiden van het vocht (de wei). Voorts wordt zout en eventueel schimmels toegevoegd tijdens de bereiding van kaas. Het Nederlandse woord voor kaas stamt van het Latijnse caseus, dat dezelfde betekenis heeft.

### 1.1 Kaas producten

Kaas en dit is ~~toegevoegd~~ bevat, naast de hoofdbestanddelen dierlijk vet en eiwit, calcium en vitamines A, B en D. Studies hebben uitgewezen dat kaas waarschijnlijk gezond is voor de tanden.[1]

Kaas wordt een 'levend' voedsel ~~genoemd~~ omdat er miljoenen bacteriën in leven en vaak ook schimmels. In bepaalde kazen zoals de Mimolette en Stilton bevindt zich de kaasmijt die gaten en spleten in de kaas vreet. Een andere soort kaasmijt ~~wordt~~ gebruikt bij de productie van de kwarkkaas Milbenkäse of 'mijtkaas'. De kaasvlieg komt ~~voor~~ in Casu marzu.

### 1.2 Kaas process

Kaas wordt gemaakt van de melk van bijna alle gedomesticeerde herbivoren, dat is in verreweg de meeste gevallen van koe-, geiten- en schapenmelk. Verder wordt kaas ook gemaakt van buffel-, paarden-, kamelenmelk, rendierenmelk en

jakmelk.

Kaas kan op vele manieren worden ingedeeld. De ~~hoofdingrediënten~~ van kaas zijn vocht, caseïne (een eiwit) en vet. Een indeling op vochtgehalte leidt tot drie ~~hoofdtypen~~, harde (geperste) kazen, zachte (ongeperste) kazen en smeerkaas.[2]

Er is rauwmelkse kaas en kaas die gemaakt is van gepasteuriseerde melk. Rauwmelkse kaas kan de listeria bacterie bevatten, die gevaarlijk kan zijn voor zwangere ~~vrouwen~~.

Kazen verschillen in rijpingsduur. ~~Sommige~~ kazen, zoals cottage cheese, worden geheel niet gerijpt. Andere typen rijpen meerdere jaren, zoals de Italiaanse Asiago d' Allevo. Door langer te rijpen wordt de kaas steeds harder.

De Nederlandse kaas kan qua vetpercentage worden ingedeeld. In onderstaande tabel gelden de getallen voor jonge kaas van vier weken oud. Het zogeheten +getal ~~is~~ het vetpercentage in de droge stof

Hoofdstuk 1: Kaas .....	1
1.1 <del>Kaas</del> producten .....	1
1.2 Kaas process.....	1