

*Van Hees wijst de weg*



# Lekker, veilig en vers

**Een leerzame mix van achtergrondinformatie en de introductie van op actuele ontwikkelingen gestoelde noviteiten.**

**Dat karakteriseert het onlangs door Van Hees in Walluf gehouden seminar voor vleesverwerkende producenten uit Nederland en België.**

**Over Clear Line, Optitaste en Zenfty, maar ook over hammen en worst.**

Over Zenfty kunnen we kort zijn, maar dat maakt deze ontwikkeling niet minder interessant. Het is een kruidenpasta, die smaakt, ruikt en oogt als mosterd, maar die geen kruimeltje mosterdzaad bevat. Deze in samenwerking met de Teutoburger Ölmühle ontwikkelde en voor patent aangemelde kruidenpasta op basis van koolzaadolie is dus bij uitstek geschikt voor mensen die allergisch zijn voor mosterd. Zenfty is geschikt voor allerlei toepassingen waarin nu mosterd wordt gebruikt en zelfs in een E-nummervrije variant beschikbaar.

## Natuurlijk ham

Natuurlijk ging het bij Van Hees over hammen. Om te beginnen over gekookte. Uit en te na werd gesproken over de achtergronden van de productie. Over selectiecriteria van het uitgangsmateriaal, het belang van de pH-waarde en de invloed en de voordelen van Van Hees PH-Optimal. Aan de orde kwamen vervolgens de kwaliteit en de injectie van de pekel, alsmede het tumbelen/masseren met als valkuilen overtumbelen, te hoge temperatuur en te laag vacuüm. Tenslotte werden het vormen of vullen en de invloed van verschillende garingsmethoden op de sensorische kwaliteit van de gekookte ham behandeld. In het practicum werd een drietal hammen gemaakt en later beoordeeld. Eén daarvan was een ambachtelijke kwaliteitsham met pekelmix SCHINKO Jambon Sup 6196.

„Deze laatste toevoeging garandeert een goed rendement na garen en eventueel roken en geeft de ham een ambachtelijke smaak en textuur zonder gebruik te maken van fosfaat, citraat of verdikkingsmiddelen,“ verklaart Luuk de Vrugt, salesmanager van Van Hees Benelux. Een andere kwaliteit betrof een tosti- of picnischam voor bijvoorbeeld pizza's en sandwiches. Een ham met een hoog spuitpercentage, maar wel clean-label met SCHINKO Standard SP 15406, eveneens zonder fosfaat, citraat of verdikkingsmiddelen.

## Langer vers

Bij de behandeling van kookworsten werd uitgebreid stilgestaan bij het cutteren. De messen, de vleesstructuur, de vleeseigenschappen, de werking van difosfaat en citraat op het vleeseiwit, de invloed van de pH-waarde, de kleur en het kleurbehoud en de werking van acetaat (BOMBAL VHV) en lactaat (BOMBAL K60) op het vleeseiwit. Hoogst interessant was ook de informatie van vaktechnisch adviseur Martin Kempkes van Van Hees over 'vershoudconcepten van morgen'. Hij besprak de conventionele toevoegingen en behandelingen, maar ook nieuwe methoden met behulp van antimicrobiologische stofwisselingsproducten, zoals fagen of de meer omstreden organische zuren, dan wel secundaire plantenstoffen, zoals carotenoïden, flavonoïden, glucosinolaten en sulfiden.



Van Hees ontwikkelde Aromix Fresh Taste CL, dat in een test de houdbaarheid van bijvoorbeeld gehakt met 6 dagen verlengde. Het vershoudmiddel AROMIX is zonder E-nummers beschikbaar in de variant AROMIX Fresh Taste CL voor versvleesproducten zoals verse worst, hamburgers en filets en als AROMIX Fresh Taste CC voor geaarde vleeswaren.

### Vet- en/of vleesvervanging


Koud, koud en nog eens koud moet het vlees voor de productie van rauwe hammen volgens Horst Brauer, chef van de Technologie Service bij Van Hees, worden gezouten. En met het zwaard aan de ham, zodat het spek mooi wit blijft. Voor de authentieke, luchtgedroogde smaak aan alle (semi-)gedroogde hammen, spek en andere gedroogde producten op basis van rund- of varkensvlees, is PÖKEL PÖK Royal volgens hem welhaast onontbeerlijk.

In een helder betoog van Rolf Häussler, die de ontwikkelingsafdeling bij Van Hees leidt, kwamen ontwikkelingen aan bod, die zich tot op heden vooral buiten Duitsland afspeelden. Dat geldt niet zozeer voor natriumreductie, dat ook bij onze oosterburen een thema is, maar bijvoorbeeld wel voor vet- en/of vleesvervanging. Conclusie van zijn betoog was dat Van Hees met functionele, declaratievriendelijke blends doelgerichte oplossingen in huis heeft, die volledig kunnen worden afgestemd op de wens van de klant.

### Clear Line

Clear Line heet het antwoord van Van Hees op de clean-labeltrend. VANTASIA Panierquick Neutral is een paneermeel zonder gluten, dat niet alleen zorgt voor een perfecte hechting, maar ook leidt tot een krokant eindproduct. Deze panade, waarin het paneermeel is vervangen door erwtenmeel en rijstgries, bevat geen tarwe(gluten) of andere allergenen. Evenmin worden te declareren hulpstoffen toegevoegd.

In de Clear Line zit, naast het eerdergenoemde vershoudmiddel AROMIX, onder meer ook SMAK Gourmet. Dit is een natuurlijke smaakversterker, die wordt toegepast in plaats van glutamaat en is samengesteld op basis van een achttal kruidencomponenten, keukenzout en dextrose. Het is

een smaakversterker op natuurlijke basis zonder msg, kruiden en gistextracten, die niet alleen inzetbaar is in worsten en vleesproducten, maar ook in soepen, sauzen en zelfs pekels. 

### ! Mooi rood met Optitaste !

Een interessante ontwikkeling in de Clear Line van Van Hees is die van Optitaste, het clean-labelalternatief voor cochenille (E120). Het product is specifiek ontwikkeld voor gebruik in kookworstsoorten en dus hittestabiel. Het bevat o.m. anthocyaan, een plantenkleurstof behorend tot de flavonoïden, waarmee het verse worstdeeg een violette tot blauwachtige kleur krijgt, die bij de verhitting verandert in mooi rood.

Voor Horst Brauer, chef Technologie Service bij Van Hees, kent de hamproductie geen geheimen