

# Onderzoek naar rauwmelkse producten gepresenteerd



Op 10 en 11 april organiseerde de Raw Milk Company twee themabijeenkomsten 'Rauwmelkse producten in een nieuw daglicht'. Tonny Mulder schreef hierover het volgende verslag:

Voor een publiek van ruim 120 mensen werd op twee avonden in De Lutte het resultaat van een enquête gepresenteerd door Prof. Dr. Ton Baars. Baars is onderzoeker naar de voor- en nadelen van melk en vooral de rauwe melk. In zijn presentatie belichtte hij verschillende aspecten van de rauw gefermenteerde producten, namelijk de voordelen van rauw boven gepasteuriseerd, de goede vetkwaliteit door de biologische bedrijfsvoering en de fermentatie van de melk tot kefir en yoghurt.

Uit het onderzoek, wat recentelijk werd gepubliceerd in een wetenschappelijk tijdschrift komt naar voren, dat volwassen mensen baat beleven bij de dagelijkse consumptie van de zuurmelkse producten. Gemiddeld nemen de mensen circa 1 glas zure zuivel per dag (200 ml). Mensen die lijden aan chronische aandoeningen, dan wel mensen die aangeven problemen te hebben met hun immuunsysteem reageren positiever op de producten dan die volwassenen, die aangeven dat zij eigenlijk een normale gezondheid hebben zonder chronische klachten. Baars gaf als voorbeeld, hoe mensen met een slechte gezondheid hun algehele gezondheid scoorden met een 6- (op een schaal van 0-10). Na minstens 2 maanden consumptie steeg de beleving van de eigen gezondheid tot een ruime 7,5. Mensen met een normale gezondheid scoorden voor omschakeling al iets hoger en hun beleefde gezondheidsverandering was nog altijd meetbaar, maar geringer. Mensen scoorden zeer positief op hun verandering in hun stoelgang (minder diarree, maar ook juist minder problemen met verstopping) en ook in hun dagelijkse stemming.



In de lezing werd uitgelegd, dat de rauwmelkse verzuurde zuivelproducten het goede van drie werelden combineren. De melk is afkomstig van twee zorgvuldig gekozen, biologische melkveehouderijbedrijven, waar de koeien daadwerkelijk grazen. De opname van vers gras geeft het vet in de melk een bijzondere samenstelling, namelijk rijk aan CLAs en een goede omega-6 / omega-3 verhouding in het melkvet. De beide biologische veehouderijbedrijven doen hun uiterste best om de koeien te laten weiden en geven de dieren slechts een minimum aan krachtvoer. Mais-silage wordt niet op de bedrijven gevoerd.

De zure zuivel leidt tot een hoge dagelijkse dosis aan actieve, levende bacteriën, die hun werk doen in de dunne en dikke darm. Zure melkproducten zijn makkelijker verteerbaar dan zoete melk, vooral op latere leeftijd. Ook worden juist de gefermenteerde melkproducten (yoghurt, kaas) in verband gebracht met een geringer risico op hart- en vaatziekten en ook osteoporose.

Tenslotte het aspect van de rauwe melk. Enerzijds heeft rauwe melk een risico om ziekmakende bacteriën te herbergen. Door de hoge eisen die de Raw Milk Company stelt aan zijn beide leveranciers is de aangeleverd melk niet alleen arm aan bacteriën, maar zijn er ook nooit ziektekiemen gevonden. Voor de veehouders betekent extra aandacht aan de hygiëne rondom het melken. De positieve kant van de rauwe melk wordt steeds meer bevestigd in zowel onderzoek met allergische kinderen als in dierstudies. Er zijn grote verschillen in allergeniteit tussen rauwe melk en melk die verhit is geweest. Waarschijnlijk heeft dit te maken met de structuurveranderingen van de complexe wei-eiwitten, zoals het betalactoglobuline. De drie aspecten (melk is niet gepasteuriseerd, dus rauw; fermentatie geeft een grote hoeveelheid levende melkzuurbacteriën en de goede vetsamenstelling) zijn in de producten van de Raw Milk Company verenigd. Het waren twee leerzame bijeenkomsten, waarbij ook de klantervaringen zeer veel indruk maakten.

Voor meer informatie:

André en Tonny Mulder  
**Raw Milk Company**  
Beuningerstraat 12  
7587 LD De Lutte  
0541 299872  
[info@rawmilkcompany.nl](mailto:info@rawmilkcompany.nl)  
[www.rawmilkcompany.nl](http://www.rawmilkcompany.nl)

Publicatiedatum: 15-4-2019