



FOTO'S: SHUTTERSTOCK

Yvon Bemelman over kruiden en specerijen

De kansen en gevaren van smaakmakers

In de vleesindustrie worden veelvuldig kruiden en specerijen als extra smaakmaker gebruikt, zonder er eigenlijk verder over na te denken. En dat is jammer, want bij weloverwogen gebruik zijn er ook kansen te benutten.

DOOR **YVON BEMELMAN** - Op het etiket komen ze terug als 'kruiden en specerijen', met vaak een waslijst aan E-nummers en moeilijke namen. Maar consumenten zien het liefst helemaal geen E-nummers op het etiket. Is dat eigenlijk wel mogelijk? En kunnen kruiden en specerijen hierin een rol vervullen? Er is een duidelijk verschil tussen kruiden en specerijen, en ook de eigenschappen zijn verschillend. Hoe kunnen we van deze eigenschappen gebruikmaken? Helaas vormt het gebruik van kruiden en specerijen bij de productie van vlees- en vleeswaren ook een risico.

Hoe ga je hiermee om? En met welke wetgeving hebben we eigenlijk te maken?

Vershil

Kruiden en specerijen worden meestal in één adem genoemd. Maar er is een duidelijk verschil. Zo hebben kruiden meer geur als ze vers zijn, zoals tijm, oregano en munt. Specerijen hebben meer geur als ze zijn gedroogd en gemalen, zoals nootmuskaat, kruidnagel en peper. Door het malen komen etherische oliën vrij, die daarvoor verantwoordelijk zijn. Kruiden zijn dus milder in smaak dan specerijen.

Eigenschappen

Kruiden en specerijen worden van oudsher gebruikt als extra smaakmaker. Enkele hebben ook medicinale effecten, zijn belangrijke antioxidanten of hebben conserverende eigenschappen.

‘Het gebruik van kruiden en specerijen vormt een risico bij de productie van vlees- en vleeswaren’

Omdat consumenten steeds vaker letten op de aanwezigheid van E-nummers in voedingsmiddelen, is het goed om te weten dat kruiden en specerijen goede alternatieven kunnen zijn. Oliën in kaneel en kruidnagel hebben kiemdodende eigenschappen en kunnen worden gebruikt als natuurlijke conservering. Kruiden- en specerijenleveranciers hebben tegenwoordig clean-labelproducten, zonder E-nummers en/of allergenen. Zo krijg je een natuurlijke declaratie van alleen ‘kruiden en specerijen’. Dat scheelt een hoop etiketruimte.

Kruiden en specerijen kunnen ook medicinaal worden gebruikt. Gember wordt bijvoorbeeld van oudsher gebruikt bij ontstekingen en pijn. Toegevoegd aan thee kan een pijnlijke keel of een verkoudheid worden behandeld. Kurkuma, cayennepeper, gember, kaneel, kruidnagel, salie en rozemarijn werken ook tegen ontstekingen.

Rozemarijn, foelie, salie, tijm, kaneel en kruidnagel kunnen bijdragen aan het gezondheidsima-

go van een product. Door de aanwezigheid van polyfenolen zijn dit natuurlijke antioxidanten, die tegenwoordig erg in de belangstelling staan.

Kruiden en specerijen kunnen ook worden ingezet bij zoutreductie. In het vleeswarenhandboek van de voormalige PVE staat, dat zoutreductie minder opvalt door de aanwezige kruiden en specerijen in het recept te vermeerderen waardoor de smaak wordt versterkt. De hartige smaak kan ook worden versterkt door vooral gebruik te maken van kruiden en specerijen die van zichzelf niet zoveel smaak hebben, maar de aanwezige smaken juist accentueren. Hier komt natuurlijk wel de nodige kennis bij kijken. Kruiden- en specerijenleveranciers kunnen hierbij helpen.

Risico's

Kruiden en specerijen zijn van nature besmet met grote hoeveelheden micro-organismen. Het totaal kiemgetal kan tien miljoen tot tientallen miljoenen per gram zijn. Het verschil in besmetting is mede afhankelijk van soort, herkomst, productietechnieken, transport en opslag. Als deze kruiden en specerijen worden gebruikt bij de productie van bijvoorbeeld vleeswaren, dan heb je direct een hoog kiemgetal in de grondstoffen te pakken. Een goede verhitte en/of gebruik van conserverende hulpstoffen is dan erg belangrijk. Na pasteurisatie kunnen sporevormers deels overleven. Bovendien kan een hoge besmetting van schimmels leiden tot vorming van mycotoxinen (giftige stoffen), zoals aflatoxine en ochratoxine A. Bijvoorbeeld nootmuskaat, peper, gember en kurkuma zijn hiervoor gevoelig. In Verordening 1881/2006 zijn hiervoor dan ook normen opgenomen.

Kruiden en specerijen die zijn doorstraald met gammastralen, hebben een laag kiemgetal. Omdat consumenten hier huiverig tegenover staan, wordt het bij kruiden en specerijen nauwelijks toegepast. Bij gebruik van gammastralen moet op het etiket namelijk ‘doorstraald’ of ‘met ioniserende energie behandeld’ worden vermeld.

Fraude

Tegenwoordig vormt authenticiteitsfraude ook een risico. In de kruiden- en specerijensector is het lucratief om te frauderen, vanwege de hoge prijzen per kilogram. In 2015 werden bijvoor-

Yvon Bemelman



Drs. Yvon Bemelman (management consultant, Condor-Consultancy) is sinds 1986 zelfstandig werkend professional op het gebied van kwaliteitszorg(en), de Warenwet, de Europese wetgeving voor vlees en vleesproducten.

beeld in Fajita-mix goedkopere pinda's en amandelen vermengd met het duurere komijn. Dat zou samenhangen met een slechte oogst in India (Gujarat) wat de prijs van komijn opdreef. Er volgde een recall-actie omdat de allergenen ‘pinda's en noten’ niet waren vermeld in de ingrediëntenlijst. Tegenwoordig meldt de NVWA regelmatig recalls van producten met allergenen die niet in de ingrediëntendeclaratie staan. Voor de paardenvleesfraude was er niet zoveel aandacht voor fraude. Toen richtten de risicoanalyses zich nog voornamelijk op voedselveiligheid. Maar omdat fraude kan leiden tot een onveilig product, moeten tegenwoordig risicoanalyses worden uitgevoerd op mogelijke fraude. Volgens de NVWA is de producent verantwoordelijk voor de juistheid van zijn producten, inclusief de ingekochte kruiden en specerijen. Aangezien kruiden en specerijen uit de hele wereld komen met per land en regio verschillende risico's, wordt dat dus een hele klus.

Wetgeving

In het Warenwetbesluit Specerijen en Kruiden zijn normen opgenomen van maximale as- en zandgehalten en minimale etherische oliegehalten, verdeeld over 34 specerijen en kruiden. Op de website van de European Spice Association (Esa-spices.org) zijn deze normen ook te vinden (Quality Minimum).

Normen voor contaminanten zijn opgenomen in Verordening 1881/2006, terwijl de normen voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen in Verordening 396/2005 staan. Tegenwoordig heeft de EU een online database (Ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database) met de meest recente gegevens, waar kan worden gezocht naar mogelijke residuen van gewasbeschermingsmiddelen in verschillende grondstoffen. Handig voor het uitvoeren van een risicoanalyse.

