



NCV doet steekproef naar kruisbesmetting

Hoe zit het met haverdrank in jouw cappuccino?

DE AFGELOPEN JAREN IS DE VRAAG NAAR ALTERNATIEVE MELKSOORTEN HARD GESTEGEN EN DAARMEE OOK DE VRAAG NAAR HAVERDRANK. EEN MOOI EN DUURZAAM ALTERNATIEF IN DE KOFFIEZAKEN EN RESTAURANTS. MAAR HAVERDRANK IS HELAAS NIET ALTIJD GLUTENVRIJ. DE VRAAG IS OF JOUW KOEMELKCAPPUCCINO, OF EEN ANDER GLUTENVRIJ ALTERNATIEF, EIGENLIJK NOG WEL VEILIG IS ALS IN DE HORECAZAAK OOK HAVERDRANK WORDT VERKOCHT. DE NCV DEED EEN STEEKPROEF.

TEKST: MARISSA SIEMONS

Of jouw cappuccino met koemelk nog wel veilig glutenvrij is, heeft vooral te maken met de manier waarop de melk wordt opgewarmd en opgeschuimd. Dat gebeurt soms in de koffiemachine of met een melkopschuimer. In veruit de meeste gevallen wordt hiervoor een stoompijpje gebruikt. Juist de koffiemachine en het stoompijpje roepen de vraag op of jouw koffie nog wel veilig glutenvrij is: beide melkvarianten, de haverdrank en de koemelk, komen in aanraking met het stoompijpje. Bij een koffiemachine wordt er in principe zelden tussendoor schoongemaakt. Bij een baristamachine wordt het stoompijpje vaak met een nat doekje schoongeveegd. Ook wordt er los stoom uit het pijpje gespoten

om restanten weg te spoelen. Maar hoe veilig is dat nu écht?

Glutengehalte

Om die vraag te kunnen beantwoorden, heeft de NCV een kleinschalig onderzoek uitgevoerd. Daarbij werd in verschillende koffiezaken zowel een koemelkcappuccino als een haverdrankcappuccino besteld. Er is voor cappuccino gekozen, omdat hiervoor melk altijd wordt opgeschuimd. Deze cappuccino's zijn opgestuurd naar het lab om te kijken wat het glutengehalte is. In dit onderzoek onderscheiden we drie soorten processen. In één koffiezaak wordt de koffie zelf getapt uit

Resultaten labonderzoek

Bedrijf	Inhoud	Merk	Proces	Glutengehalte*
BackWerk	haverdrank	Onbekend	automaat	< 5
BackWerk	koemelk	Onbekend	automaat	< 5
Bagels & Beans	haverdrank	Oatly	barista	< 5
Bagels & Beans	koemelk	Alpro	barista	< 5
Délifrance	haverdrank	Oatly	barista	< 5
Délifrance	koemelk	Lattiz	Lattiz	< 5
Kiosk	haverdrank	Alpro GV	barista	>80**
Kiosk	koemelk	Lattiz	Lattiz	< 5
La Place	haverdrank	Oatly	barista	< 5
La Place	koemelk	Friesche Vlag	barista	< 5
Lokale koffiezaak 1	haverdrank	Oatly	barista	< 5
Lokale koffiezaak 1	koemelk	Arla	barista	< 5
Lokale koffiezaak 2	haverdrank	Oatly	barista	< 5
Lokale koffiezaak 2	koemelk	Bravour	barista	< 5
McDonald's	haverdrank	Oatly	barista	< 5
McDonald's	koemelk	McDonald's	barista	< 5
Starbucks	haverdrank	Starbucks	barista	40
Starbucks	koemelk	Alpro	barista	<5

* Het meetbereik van de gebruikte methode is 5-80 ppm. Een waarde kan dus nooit lager dan 5 ppm of hoger dan 80 ppm zijn.

** We hebben een resultaat gevonden van > 80 ppm bij gecertificeerd glutenvrije haverdrank. Dat is veel hoger dan verwacht. Daarom hebben we deze haverdrank nog apart getest, waarbij de haverdrank minder dan 5 ppm gluten bevatte. We geloven dat dit resultaat van > 80 ppm komt door een meetfout of een testfout. Wij geloven niet dat dit resultaat klopt en nemen dit dus ook niet mee in onze conclusies.

HAVER

Haver is van nature glutenvrij, maar wordt toch beschouwd als een glutenbevattende graansoort omdat het gewas vaak besmet is met gluten. Dit kan gebeuren tijdens de oogst, het transport, de opslag en bij de verwerking tot eindproducten. Ook is er een heel kleine groep mensen met coeliakie die last hebben van glutenvrije haver.

www.glutenvrij.nl/haver

een automaat waar zowel koemelk- als haverdrankopties beschikbaar zijn. Bij het tweede proces wordt er gebruikgemaakt van de Lattiz. In deze machine kan maar een pak melk. Dat betekent dat de gewone koemelk in de Lattiz wordt opgewarmd. Haverdrank wordt via een ander proces opgewarmd, namelijk het stoompijpje. In dit geval maakt de horecazaak dus eigenlijk gebruik van twee losse processen, en komt de melk niet met elkaar in aanraking. Daarmee is de gewone koemelk eigenlijk altijd veilig, zolang een schoon/apart kannetje wordt gebruikt natuurlijk. Het derde en meestvoorkomende proces is een baristamachine. Daarbij wordt alle melk via een stoompijpje opgewarmd en opgeschuimd. De stoompijp wordt wel tussendoor met een nat doekje schoongeveegd, en doorgestoomd om de laatste restjes weg te spoelen.

Meestgebruikte haverdrank

In de horeca is Oatly het merk dat veruit het meest gebruikt wordt. Uit dit onderzoek blijkt eveneens dat in zes van de negen koffiezaken Oatly werd gebruikt. De haverdrank die Oatly in de EU verkoopt is niet gecertificeerd glutenvrij: de gebruikte haver wordt op velden geteeld naast glutenbevattende granen. Hierdoor is de kans op kruisbesmetting aanwezig. Oatly is in de VS overigens wel glutenvrij, daar wordt gecertificeerde glutenvrije haver gebruikt.

Conclusie

Uit de resultaten blijkt dat in alle gevallen de koemelkcappuccino's een glutengehalte hadden dat lager was dan 5 ppm. Het lijkt er dus op dat een cappuccino met koemelk geen gluten bevat, ongeacht welke haverdrank de koffiezaak gebruikt.

Ook lijken de meeste haverdranken in je koffie veilig glutenvrij te zijn. Dit was echter een kleinschalige steekproef. Er kan een verpakking zijn waar wél gluten in voorkomt, waarmee het glutengehalte hoger uitkomt. Je ziet ook dat in het geval van niet-gecertificeerde haverdrank het resultaat > 20 ppm kan zijn.

Wil je dus graag een cappuccino bestellen met haverdrank, kies dan toch voor een haverdrank met gecertificeerde haver. Dan weet je zeker dat het glutengehalte onder de 20 ppm is.

Disclaimer

Dit is een kleinschalig onderzoek en een momentopname, bedoeld om een indicatie te geven. We raden je te allen tijde aan zelf navraag te doen bij de koffiezaak voordat je bestelt.