

Área de Beca: CE - Cs. Exactas y Naturales

Título del Trabajo: CONTENIDO EN CALCIO DEL QUESO ARTESANAL DE CORRIENTES

Autores: FALCIONE, LUCIA F. - MARTINEZ, GLORIA C. - VASEK, OLGA M.

E-mail de Contacto:

Teléfono:

Tipo de Beca: UNNE Iniciación Tipo B

Resolución N°: 1014/12

Período: 01/03/2013 - 01/04/2014

Proyecto Acreditado: PI: F019-2009. Res 1194/09-CS-UNNE. Elaboración de queso de Corrientes III. Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. 2010-2013

Lugar de Trabajo: Facultad de Cs. Exactas y Naturales y Agrimensura

Palabras Claves: LACTEOS, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN

Resumen:

La producción artesanal de quesos forma parte de una antigua tradición en la provincia de Corrientes. Su elaboración y comercialización se realiza de manera informal y constituye una actividad secundaria en la economía familiar rural originando una producción y un "saber-hacer" sub-utilizados.

El objetivo de este trabajo fue determinar el contenido en calcio presente en el Queso Artesanal de Corrientes (QAC) y comparar su calidad nutricional, en relación a éste nutriente, con otros quesos existentes en el mercado argentino.

Se elaboraron quesos a escala de laboratorio ($n = 12$). A distintos tiempos, durante 30 días de almacenamiento, se cuantificó el contenido en calcio (Espectrofotometría de Absorción Atómica) y la humedad (secado a $100 \pm 0,2^\circ\text{C}$). El análisis estadístico se realizó mediante el software Infostat 2008 (Universidad Nacional de Córdoba, Argentina).

Se comparó el contenido en calcio del QAC con el de otros quesos existentes en el mercado nacional utilizando las Tablas de Composición Química de Alimentos Argentinos de la Universidad de Luján y se estableció una porción de ingesta en función a las recomendaciones señaladas en las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

Como resultado, se logró conocer un atributo nutricional desconocido hasta el momento del Queso Artesanal de Corrientes. Estos quesos, accesibles geográfica y económicamente en la región, poseen una proporción de calcio comparable con la de quesos semiduros con mayores tiempos de maduración y, la porción de ingesta para cubrir las recomendaciones diarias de éste mineral, se corresponde con la establecida en las Guías Alimentarias Argentinas. Además su disponibilidad en el mercado zonal a menores precios que los industriales significa un recurso sumamente valioso para la población.

En conclusión, la economía y la sociedad cambian cuando los factores de producción se combinan de una manera novedosa, por lo cual las innovaciones pueden ser la clave del crecimiento económico y quienes implementan ese cambio de manera práctica son los emprendedores.

La estrategia de combinar la investigación y el saber-hacer de la producción artesanal nos permite conocer y apreciar la calidad nutricional de este producto autóctono generando en consecuencia un valor agregado y el aumento de su comercialización.

Becario
(Firma)Co-Autor
(Firma)Co-Autor
(Firma)Director de Beca
(Firma y Aclaración)Director de Proyecto
(Firma y Aclaración)