



XX SESIÓN DE COMUNICACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

2022



Elaboración de quesos pigmentados

Leguizamón, J.*; Alcaraz, F.; Rodríguez, M.; Gomez, D.; Obregón, G.

Laboratorio Tecnología de los Alimentos, Cátedra Tecnología de los Alimentos; Facultad de Ciencias Veterinarias UNNE, Sargento Cabral 2139, Corrientes (3400).

*jakyleguizamon20@gmail.com

Resumen:

Según el Código Alimentario Argentino, con la denominación de queso se entiende al producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o leche reconstituida, coaguladas por acción del cuajo y/o enzimas específicas, complementada o no por bacterias específicas o por ácidos orgánicos permitidos, con o sin el agregado de sustancias colorantes, especias o condimentos. El color de los alimentos es un aspecto importante porque condiciona la percepción que el consumidor tiene del producto e influye en la toma de decisiones de compra, por lo que es necesario pensar en el atractivo visual de un alimento. Los colorantes llamados “naturales” son requeridos por los consumidores que buscan alimentos saludables y se obtienen de diversos productos vegetales. El objetivo del trabajo fue elaborar quesos pigmentados y saborizados con aditivos naturales. Se realizaron dos variedades: “queso rojo” con extracto de tomate y orégano, y “queso verde” con albahaca y ajo. En la elaboración, se recibió la materia prima (leche cruda), la cual se separó en dos recipientes y se agregaron los aditivos correspondientes. El extracto de tomate en lata (120 g aproximadamente) y el orégano deshidratado en el queso rojo; y para el queso verde la albahaca en hoja y el ajo fresco fueron lavados, procesados y agregados a la leche. Luego se procedió a la pasteurización (72°C durante 15 segundos), se enfrió la leche a una temperatura de 43°C, se le adicionó el cloruro de calcio. Posteriormente se le adicionaron los fermentos y el cuajo. Pasados unos 30 minutos para la coagulación de las proteínas se procedió al corte de la masa con lira para favorecer el desuerado. Se separó la pasta del suero por medio de un lienzo y se colocó la masa en moldes, los cuales se prensaron durante dos horas. El salado se realizó en salmuera a 12°Bé, llevándolos a la maduración en temperaturas de refrigeración durante 14 días. Los quesos elaborados resultaron con buena textura y distribución uniforme tanto de los pigmentos como de sabores. Concluimos que el color en los quesos podría ofrecer un producto innovador y diferenciado con las mismas características nutricionales de un queso semiduro. Se continuarán desarrollando este tipo de productos y se evaluará la aceptación de los mismos a través de paneles de catadores.

Palabras clave: Fermentación, colores, sabores.

Presentación: Póster.