

## Elaboración de queso de pasta hilada “quesillo”

Hormigo Patricia E.<sup>1\*</sup>, Falivene Gerardo D.<sup>1</sup>, Virgona Mauricio G.<sup>2</sup>, \*Cantero V., \*Gomez D.

<sup>1</sup>Laboratorio Tecnología de los Alimentos, Cátedra Tecnología de los Alimentos; Facultad de Ciencias Veterinarias UNNE, Sargento Cabral 2139, Corrientes (3400) Tel: 0379-425753.

<sup>2</sup>Área: Tecnología de los Alimentos y Salud Pública.

\*patriciahormigo6@gmail.com

### Introducción

Dentro de la rica tradición de los quesos artesanales, se encuentra el “quesillo”, queso típico del Norte Argentino, que ha emergido como un tesoro gastronómico por su sabor delicado, textura suave y versatilidad en la cocina.

En el 2018, el Código Alimentario Argentino lo define como “producto fresco que se obtiene por hilado de una masa acidificada, producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, de calidad apta para uso alimentario”. (C.A.A. Art. 642 bis).

### Metodología

Se utilizó leche cruda proveniente de E.R.A.G.I.A., se sometió a filtrado, se agregó suero ácido y se llevó a calentamiento hasta 42°C, luego se agregó cloruro de calcio, fermento y por último el cuajo, manteniendo la temperatura de cultivo en un recipiente a baño maría. Una vez formada la cuajada se realizaron cortes para liberar el suero (foto 1), midiendo constantemente temperatura y pH (foto 2 y 3), hasta alcanzar el valor óptimo del hilado. Luego se procedió al desuero y al hilado que consistió en someter la masa en agua salada caliente (80-85°C) por acción mecánica manual durante 3 minutos. Seguidamente se realizó el amasado (foto 4), dando la presentación final del producto en forma de plancha alargada.

### Resultados

Se logró estandarizar el fluograma de elaboración y establecer el pH óptimo 5,3-5,4 del hilado para obtener una pasta lisa, brillante, suave y extensible (foto 5 y 6).

### Conclusiones

Para lograr el correcto hilado, destacamos la importancia de monitorear constantemente el pH de la pasta, ya que en caso de tener un pH elevado la masa se torna grumosa, de poca extensibilidad y como consecuencia hay pérdidas de rendimiento. En caso contrario de una sobre-acidificación, la resistencia de las fibras se tornan débiles y se cortan fácilmente, en algunos casos se desintegran y es imposible el hilado.

### Bibliografía

1. Código Alimentario Argentino-CAA (1953) Artículo 642 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-6-APN-SRYGS#MSN Nº6/2018) <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
2. Moncada, M. L. (2005). Efecto de la acidez y cantidad de suero en las características físico-químicas y sensoriales del queso Zamorano (Doctoral dissertation, Zamorano: Escuela Agrícola Panamericana, 2012).
3. Pozza, L., Peralta, G., Caballero, M. S., Puntillo, M., Ale, E., Bergamini, C., ... & Vélez, M. A. (2022). Los quesos argentinos: producción, características y nuevas propuestas.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Pegar aquí  
Código QR