



Universidad Nacional  
del Nordeste

## XXI SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE



SECRETARÍA DE ESTUDIOS Y ASUNTOS ESTUDIANTILES. FCV-UNNE

### Elaboración de queso de pasta hilada “quesillo”

Hormigo, P. E., Falivene, G. D., Virgona, M. G., \*Cantero, R. V., \*Gomez, D. M.  
Cátedra Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias- UNNE.  
Sargento Cabral 2139. (3400) Corrientes. Tel: 0379-4423507- Interno 145. Email:

[patriciahormigo6@gmail.com](mailto:patriciahormigo6@gmail.com)

La producción artesanal de quesillos durante mucho tiempo estuvo asociada principalmente a los pequeños productores, respaldados por la cultura donde las recetas son transmitidas de generación en generación y debida a la alta demanda se avanzó en la legalización y esto llevó a que en el año 2018 se incorpore el quesillo al C.A.A. (Art. 642 bis) que lo define como el “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”. Los atributos que caracterizan al quesillo es el hilado que consiste en aplicar una fuerza mecánica a la cuajada ácida desmineralizada a temperaturas elevadas. De esta manera, las proteínas se alinean en forma de fibras y la grasa se funde llenando los espacios entre ellas junto al agua libre presente en la cuajada y la que se incorpora en el proceso de hilado. El objetivo de este trabajo fue estandarizar el flujograma de elaboración del producto. Para la elaboración se utilizó leche cruda proveniente de E.R.A.G.I.A; cuajo, cloruro de calcio; suero ácido y cultivos de bacterias lácticas específicas. El trabajo se llevó a cabo en la sala de elaboración del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la FCV-UNNE. Luego de la recepción de la leche se sometió al filtrado para la eliminación de impurezas, se agregó el suero ácido y se llevó a calentamiento hasta 42°C, temperatura a la cual se añadió cloruro de calcio y fermentos, se dejó por 15 minutos y por último se agregó el cuajo y se dejó el recipiente en baño maría con el fin de mantener la temperatura de cultivo para que actúen las bacterias incorporadas. Una vez que se formó la cuajada se realizaron cortes para liberar el suero; mientras se medía constantemente los parámetros de pH y temperatura, alcanzando la masa acidificada un pH óptimo 5,3 a 5,4. Luego se procedió al desuerado y a la masa se la sometió a agua salada caliente (80-85°C) y se realizó el hilado por acción mecánica manual con agitación suave durante 3 minutos. La presentación final del producto fue en forma de plancha alargada, con un peso aproximado de 200 g. Se destaca la importancia de realizar el hilado a un correcto pH ya que en caso de ser elevado la masa se torna de aspecto grumosa, de poca extensibilidad, acarreando pérdidas de rendimiento y se requerirá de mayor trabajo mecánico para lograr una pasta lisa y elástica. En caso de sobre-acidificación, las resistencias de las fibras se tornan débiles y se cortan fácilmente, en algunos casos se desintegran y es imposible el hilado. Para la elaboración de este tipo de pasta es indispensable controlar a través de instrumentos los parámetros de pH y temperatura a fin de obtener un producto estandarizado en cada elaboración.

\* Área: Salud Pública y Tecnología de los Alimentos.

\* Forma de presentación: póster.