5° Congreso Internacional del Gran Chaco Americano
Territorio e Innovación

TÍTULO: ESTUDIO PRELIMINAR PARA LA CLASIFICACIÓN DE QUESOS CAPRINOS ARTESANALES DE LA PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO

Eje Temático 3: Industrias, energías, tecnologías e innovación

Catalina Torales[1], Nelson Leguizamón Carate[1], Romina Sayes[1], Florencia Frau[1]

(1)Universidad Nacional de Santiago del Estero – Santiago del Estero, Argentina

Problemática abordada

La tipificación del queso artesanal constituye una herramienta clave para la diferenciación competitiva y la revalorización tecnológica de los sistemas agroalimentarios regionales, al definir parámetros característicos para el control de calidad sensorial. Este estudio exploratorio tuvo como objetivo relevar preliminarmente características tecnológicas y la apariencia general de quesos artesanales de cabra de diferentes productores de Santiago del estero.

Metodología

Se estudiaron seis quesos artesanales de cabra, provenientes de diferentes productores de la provincia. La caracterización exploratoria se estructuró en tres etapas utilizando una planilla de registro de datos para apariencia visual, y mediciones físicas. En primer lugar, estandarizaron las condiciones del ensayo en ambiente con iluminación constante y neutra, atemperando las muestras a 14±2°C y codificándolas con números aleatorios de tres cifras. La piezas fueron pesadas (g), se midió altura, diámetro (cm) y pH. Luego se procedió a la observación y descripción visual de apariencia externa (pieza entera) e interna (sección transversal), tomando fotografías con fondo blanco mate a escala.

RESULTADOS

A partir de una matriz de datos cualitativos, se describieron tres perfiles exploratorios para los quesos analizados: 1.Quesos frescos de alta humedad. 2. Queso fresco madurado. 3. Quesos semiduros (naturales y con especias).

Figura1. Quesos de cabra de diferentes productores de Santiago del Estero. Clasificación preliminar.

1.Quesos frescos de alta humedad

2.Quesos fresco madurado

3.Quesos semiduros

Grupo / Categoría	Código	Peso (g)	Diámetro (cm)	Altura (cm)	pH	Apariencia externa
1. Frescos sin maduración	291	1141	15,5	5,5	5,5	Queso fresco de formato circular aplanado. Sin corteza definida. Presenta color blanco, superficie brillante con exudado activo de suero y marcas reticuladas bien evidentes en la superficie lateral y superior, características del uso de molde tipo canasta
	817	1200	14,5	7,5	5,8	Queso fresco de formato circular aplanado. Sin corteza definida. Presenta color blanco, exudado activo de suero y superficie exterior de lisa a ligeramente rugosa, con una leve deformación.
2. Fresco madurado	532	438	10,5	5,0	6	Queso de formato circular. Sin corteza definida. Presenta superficie de color blanco, relieves propios del proceso de prensado y atributos visuales característicos de un perfil fresco con inicio de maduración.
3. semiduros	238	200	9,0	5,0	5,6	Queso semiduro de formato circular aplanado. Sin corteza definida. Presenta una tonalidad amarillenta indicadora del inicio de maduración y una superficie con poros finos visibles, compatibles con micro perforaciones del molde.
	130	210	9,0	5,5	5,8	Queso semiduro de formato circular. Sin corteza definida. Destaca visualmente por la inclusión de partículas de ají rojo-anaranjado, distribuidas de manera heterogénea en la pasta.
	454	200	9,0	5,0	5,8	Queso semiduro de formato circular. Sin corteza definida. Presenta una base de tono blanco mate con abundante orégano incorporado en la pasta y visible en la superficie, en forma de partículas de color verde-grisáceo y marrón oscuro.

Tabla 1. Resumen de parámetros cuantitativos y Apariencia externa

CONCLUSIONES

La caracterización visual constituye, en este estudio, un punto de partida y no una conclusión tecnológica: permite reconocer patrones, formular hipótesis y establecer las bases para futuros estudios sensoriales, fisicoquímicos y tecnológicos que permitan comprender y caracterizar con mayor precisión la variabilidad de los quesos de cabra artesanales.

INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial · INTA Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria · UNSE Universidad Nacional de Santiago del Estero · Universidad Católica de Santiago del Estero · UCSE · Santiago del Estero · SICyT