

Trabajo completo

Textura de quesos regionales de la provincia de Entre Ríos

RECIBIDO: 10/08/2014
REVISIÓN: 08/10/2014
ACEPTADO: 31/10/2014

Pérez, D. R.¹ • Simonetti, M. R.¹ • Stefani, A.¹ • Taher, H. A.^{1,2} • Bou, N.¹

¹ Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos, Mons. Tavella 1450; (3200), Concordia, Entre Ríos, Argentina.

Teléfono: 54-345-4231440

E-mail: perezdaniel_1@hotmail.com

² Facultad de Ingeniería; Universidad Nacional de Entre Ríos; CC 47 – Suc. 3 – (3100), Oro Verde, Entre Ríos, Argentina.

RESUMEN: Este trabajo estudia una población representativa de quesos regionales de la provincia de Entre Ríos (Argentina). Cuantifica instrumentalmente parámetros asociados a descriptores texturales (firmeza y fracturabilidad) y analiza la composición porcentual de macrocomponentes (humedad, materia grasa y proteínas) de estos quesos. Se encuentra que la firmeza de los mismos es muy variable, más que la de la composición, no encontrándose correlaciones entre éstas. Sí existe una correlación (inversamente proporcional) entre la humedad y la firmeza de un mismo queso a lo largo de su maduración.

Tanto o más relevante que lo anterior es que del estudio de los datos obtenidos y de la observación de los procesos de elaboración que generaron las muestras se obtiene la evidencia de la existencia de muy estrechas relaciones entre dichos procesos, las estructuras de los quesos obtenidos y consecuentemente de sus propiedades, en este caso texturales, hecho que podría extrapolarse a otros tipos de quesos.

PALABRAS CLAVE: quesos regionales, textura; proceso de elaboración, estructura.

SUMMARY: *Texture of regional cheeses from Entre Ríos Province.*

In this work we study a representative population of Regional Cheeses from EntreRíosProvince (Argentina). Parameters related to texture (firmness and fracture properties) are instrumentally quantified and the percentage composition of macro-components (moisture, fat, and protein) is analyzed. We did not find a correlation between the composition and the firmness of the cheeses: while the firmness largely differs the composition is similar; nevertheless, the firmness of a given cheese increases as moisture decreases during ripening. Equally or more relevant is the fact that from the analysis of the data and the processes that generated the samples, it is possible to detect evidence of close links between the manufacture process and the structure of the cheese, and consequently, between the manufacture process

and the cheeses properties such as its texture. This fact could be extrapolated to cheese others than those studied here.

KEYWORDS: regional cheeses, texture, manufacture process, structre.

1. Introducción

En la provincia de Entre Ríos, Argentina, se produce aproximadamente el 4 % de la leche de todo el país. La producción se caracteriza por la preponderancia de tambos medianos y pequeños, tal como se observa en la Fig. 1 (1), de los cuales muchos son productores habituales o circunstanciales de quesos debido a que las condiciones climatológicas (muchos días de lluvia en el año) (2), combinadas con la infraestructura caminera (muchos kilómetros sin pavimentar o afirmar) (3), imposibilitan el retiro de la leche de los tambos y se

evita perderla mediante su transformación en quesos. Los productores también recurren a esta práctica cuando condiciones del mercado hacen que por ello obtengan más valor por su producción.

La elaboración de estos quesos es realizada habitualmente por la gente que vive en el establecimiento y que desarrolla todas las tareas del mismo.

La tecnología de elaboración responde a la conjunción de: disponibilidad de recursos, principalmente la imposibilidad de contar con sistemas de refrigeración y hábitos tradi-

Figura 1. Estratificación de los establecimientos tamberos por producción diaria de leche (l/día) de la provincia de Entre Ríos.

