

Trabajo completo

Caracterización bromatológica de quesos regionales de la provincia de Entre Ríos

RECIBIDO: 26/07/2012

ACEPTADO: 17/09/2012

Pérez, DR.¹ • Simonetti, MR.¹ •, Taher, HA.^{1,2}

¹Facultad de Ciencias de la Alimentación; Universidad Nacional de Entre Ríos; Mons. Tavella 1.450; 3200 Concordia, Entre Ríos
Teléfono: (0345) 4231440; E-mail: perezdaniel_1@hotmail.com

² Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Entre Ríos, C.C.
47 - Suc. 3 - 3100 Oro Verde, Entre Ríos

RESUMEN: El 41 % de los 1.842 tambos existentes en la Provincia de Entre Ríos debe ocasionalmente recurrir a la elaboración de quesos, y al hacerlo sin los controles de una industria láctea organizada, la calidad de su producción es incierta.

Se tomaron 30 muestras de quesos provenientes de estos establecimientos y se le practicaron análisis microbiológicos y fisicoquímicos. De acuerdo a los resultados obtenidos se concluyó que estos quesos son un alimento de bajo riesgo para la transmisión de enfermedades, aunque mayoritariamente tienen una alta carga de hongos y levaduras. También se pudo apreciar que el perfil composicional de los mismos es muy heterogéneo, presuntamente por la no aplicación de pautas estandarizadas de elaboración. **PALABRAS CLAVES:** Quesos, propiedades fisicoquímicas, contenido microbiológico.

SUMMARY: Forty-one percent of the 1,842 dairy farms in the province of Entre Ríos occasionally produce cheese without following the standard inspection procedures of an organized industry. As a result, the quality of their cheese products cannot be guaranteed.

Microbiological and physicochemical tests were performed on thirty cheese samples from these farms. The results indicated that these cheeses are not likely to transmit diseases, although most of them show a large amount of mold and yeast. In addition, their composition appeared heterogeneous, presumably because of the lack of standardized elaboration procedures.

KEYWORDS: Cheeses, physical-chemistry properties, microbiological content.

Introducción

La provincia de Entre Ríos se sitúa en la región noreste de la República Argentina. Su clima en la parte norte es subtropical húmedo de llanura y en la parte sur es templado húmedo de llanura. Su régimen de precipitaciones se encuentra cercano a los 1.200 mm anuales con alrededor de 80 días de lluvia por año (1).

La base económico-productiva de la Provincia se sustenta en las actividades agrícola-ganaderas y agroindustriales, destacándose: la avicultura (carne y huevos), la agricultura (soja, trigo, maíz, arroz), la lechería, la citricultura y la ganadería bovina.

Este trabajo tiene como objetivo básico abordar el estudio de la producción lác-

tea, y en particular la producción de quesos denominados artesanales. La producción de leche en Entre Ríos es de alrededor de 300 millones de litros por año, representando de 3 a 4% de la producción nacional.

Según datos oficiales (2), existen en la Provincia 1.842 tambos, la mayoría de ellos concentrados en dos cuencas lecheras, las que se muestran en la Figura 1. En la Cuenca A, que se encuentra al oeste sobre el río Paraná, se concentra el 77% de los tambos de la Provincia y en la B, localizada al sureste sobre el río Uruguay, se concentra el 12 % de los tambos de la Provincia.

Figura 1. Cuencas lecheras de la provincia de Entre Ríos

