

**INTI**



0800 444 4004  
www.inti.gob.ar  
bonafede@inti.gob.ar

## PROTOCOLO DE PREPARACION, USO Y CONSERVACION DE CUAJO DE CABRITO

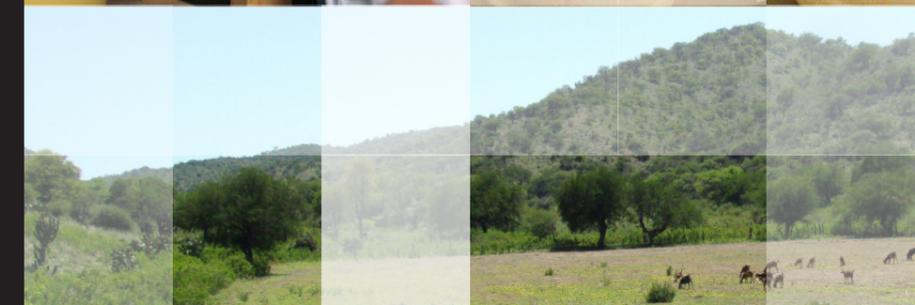


Sede Central  
Avenida General Paz 5445  
B1650KNA San Martín  
Buenos Aires, Argentina  
Teléfono (54 11) 4724 6200/300/400  
e-mail: compromisosocial@inti.gob.ar

INTI Centro Regional Córdoba  
UE Sede Cruz del Eje  
Alvear y Vicente Olmos, 5280  
Cruz del Eje, Córdoba  
Teléfono 0351 15 2420235

INTI – Lácteos sede Rafaela  
Ruta Nacional No 34, Km 227,6  
Rafaela, Santa Fe  
Teléfono 03492 440607

Instituto Nacional  
de Tecnología Industrial



## Introducción

El cuajo de cabrito es un importante elemento utilizado en la elaboración de quesos artesanales. El proceso de preparación, en muchos casos, proviene de recetas transmitidas de generación en generación.

Se ha realizado una recopilación de recetas y cuajos en el noroeste de Córdoba, que han sido analizados y registrados en INTI.

Basándonos en la investigación a campo de la preparación de solución coagulante (cuajo de cabrito + suero), podemos proponer un proceso óptimo con sugerencias para mejores prácticas a campo.



## Proceso a seguir

1. Faenar preferentemente cabritos lactantes en condiciones de limpieza e higiene, de manera de evitar contaminación (Ver capacitaciones en conservación de pieles de animales menores INTI).
2. Evitar la ruptura de órganos cuyos contenidos actúen como contaminantes del cuajo, por ejemplo el intestino.
3. Extraer viseras, evitando que caigan al suelo, cortar y extraer la parte correspondiente al cuajo. Recomendable es obtener el cuajo, ni bien se abre el animal y no mezclar todas las viseras.
4. Se recomienda cortar el cuajo, abrirlo, para que sea más efectivo el lavado.
5. Lavar el cuajo con abundante agua limpia y de consumo familiar, en lo posible hacerlo con agua corriente, evitar de lavar en un recipiente con agua estancada. El cuajo debe quedar limpio, sin restos visibles de pelos, tierra, etc.
6. Disponer de sal gruesa (medio kilo), poner el cuajo en una de las manos y volcar sal en cantidad suficiente como para cubrirlo, volcar sobre la otra mano y repetir.
7. Una vez salado se cuelga en un lugar seco y protegido del sol, evitar la presencia de moscas, etc. Dejar por tres días o más hasta que este seco.
8. Disponer de dos envases (frascos de 1 litro) se sugiere utilizar de vidrio y boca ancha, lavarlos con poca cantidad de detergente y enjuagarlos muy bien (como se lavan platos, vasos, etc.). No es recomendable utilizar lavandina, ya que cualquier resto que quede puede deteriorar el cuajo.
9. Usar inmediatamente el suero de la última elaboración de quesos en un recipiente limpio y tapado. Es recomendable que, cuando se vaya a utilizar para el cuajo, se ponga en un recipiente y se caliente hasta antes de hervir. En caso de disponer de termómetro llevar a 65° durante 20 minutos. En ambos casos dejar enfriar tapado.
10. Cortar el cuajo seco en dos mitades, poner cada uno de ellos dentro de un frasco de vidrio limpio, de boca ancha y agregar suero hasta completarlo. Se recomienda agregar 1 cucharada sopera de sal gruesa. Tapar el frasco con una tapa limpia.
11. La cantidad de líquido o solución de suero a utilizar recomendable es de 1 o 2 cucharadas soperas por cada 20 litros de leche. No se debe completar el frasco con suero nuevamente, se debe consumir en su totalidad.
12. El frasco se puede guardar en algún lugar oscuro (armario, dentro de la casa, etc.), dejarlo las primeras 24 hs a temperatura ambiente y luego conservar en heladera por un periodo de hasta 1 mes. Es recomendable comenzar a utilizarlo 3 a 4 días después de la preparación.