

Quesos de Cabra y Oveja

Jose Luis Galván Romo

Tipos de Quesos

- **Frescos**
- **Pasta blanda**
- **Pasta dura o semidura**

Quesos Frescos

- **Elaboración tradicional**
- **UF**
 - **Rendimientos, vida útil**
- **precios**
- **Pasteurizados**
- **Pastas lácticas**

Pasta Blanda

- **Coagulación enzimática**
 - Cuajo
 - Vegetal
- **Afinado Mohos**
 - Externo
 - Interno

Pasta semidura

- **No cocidas**
- **Leche cruda y pasteurizada**
- **Tipos quesos**
 - **Tamaños**
 - **Edad**
 - **Tratamientos de corteza**
 - **Ahumado, aceite, gofio**
 - **Modernos**

Quesos Frescos I

- **Coagulación enzimática**
 - **Pasteurización**
 - **Aditivos: Cl_2CA , cuajo, sal**
 - **Cuajado**
 - **Desuerado**
 - **Moldeado**
 - **Envasado, conservación**

Quesos Frescos II

- **Coagulación Láctica**
 - **Pasteurización**
 - **Aditivos: Cl₂CA, cuajo, Fermentos**
 - **Cuajado**
 - **Desuerado**
 - **Sal, Moldeado**
 - **Envasado, conservación**

Queso Pasta Blanda

- **Coagulación enzimática**
 - **Pasteurización / Leche cruda**
 - **Aditivos: Cl₂CA, cuajo (animal, vegetal)**
 - **Cuajado**
 - **Desuerado**
 - **Moldeado**
 - **Sal**
 - **Envasado, conservación**

Queso de Pasta Semidura

- **Coagulación enzimática**
 - **Pasteurización / Leche cruda**
 - **Aditivos: Cl₂CA, cuajo**
 - **Cuajado**
 - **Desuerado**
 - **Moldeado**
 - **Sal**
 - **Secado, afinado**
 - **Envasado, conservación**

Quesos Azules

Comparación con otros quesos

Quesos oveja y cabra

- **Los procesos de elaboración determinan características del queso**
- **La elaboración de quesos con leche de oveja y cabra es a partir de pastas no cocidas, lácticas.**
- **La presencia de leches finas afecta al flavor**