



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Industria
Presidencia de la Nación



Noticiero Tecnológico Región Centro

Entre Ríos, Córdoba, Santa Fe

Nº 53 - 12 de marzo de 2013

Para aquellos periodistas, productores y medios que quieran suscribirse a este servicio, deben enviar un contacto y dirección de correo electrónico a noticiero@inti.gov.ar con el fin de incorporarlos a la base. Agradecemos el interés por recibir este material.

INTI-Área de Comunicación
Parque Tecnológico Miguelete,
Buenos Aires
comunicacion@inti.gov.ar
Teléfono (011) 4724 6358 |
(011) 4724 6200/300/400 |
Internos 6030 – 6176

Contacto Centro
Juan Nicastro
nicastro@inti.gov.ar
Celular (54 03548) 15 40 0991

EDICIONES ANTERIORES

Folleto gratuito sobre elaboración artesanal de cuajo de cabrito

El trabajo conjunto entre productores del noroeste cordobés, INTI Cruz del Eje e INTI Lácteos dio un nuevo fruto: un folleto sobre preparación y uso artesanal de cuajo para elaborar quesos de leche de cabra. Una herramienta a disposición de todo el sector caprino argentino.



El folleto fue presentado en un encuentro organizado por el INTI para promover el sector lácteo caprino.

La Unidad de Extensión INTI Cruz del Eje, junto a INTI Lácteos Rafaela y productores del noroeste de Córdoba sostuvieron un proceso de intercambio de saberes que se refleja en un folleto ya disponible en la web. Se trata de un protocolo de preparación, uso y conservación de cuajo para la elaboración de quesos artesanales a partir de leche de cabra, un modo tradicional de producción que, correctamente implementado, revaloriza los sabores locales y potencia así esta actividad productiva en recuperación. Es un ejemplo concreto donde lo tradicional se combina con la actualidad tecnológica para darle calidad a un alimento, y un reconocimiento a que su calidad no debe implicar la pérdida de identidad regional.

A través de doce puntos, el folleto resume aspectos clave de la preparación, uso y conservación de cuajo de cabrito. En su introducción explica que "el cuajo de cabrito es un importante elemento utilizado en la elaboración de quesos artesanales. El proceso de preparación, uso y conservación del cuajo, en muchos casos, proviene de recetas transmitidas de generación en generación". Luego se detallan doce pasos a seguir en cuanto al lavado del cuajo, los recipientes a utilizar, los agregados, la forma y tiempos de conservación, temperaturas a tener en cuenta y recomendaciones paso a paso en su utilización.

"Llegar a estos doce pasos, que parecen simples, fue posible gracias a toda una serie de trabajos en laboratorio de INTI Lácteos Rafaela, análisis fisicoquímicos y microbiológicos que permitieron obtener los parámetros exactos para la inocuidad del producto y para los mejores resultados en los procesos de elaboración", explica Sara Molina, de la UE Cruz del Eje. Y agrega: "Este trabajo se abordó desde el punto de vista tecnológico y microbiológico, evaluando acidez, pH, poder coagulante y crecimiento óptimo de bacterias ácido lácticas, entre otros, evitando la contaminación con otro tipo de microorganismos, encontrándose así una relación ideal desde el punto de vista tecnológico en el uso de este fermento, que inicia el proceso de elaboración del quesillo del Noroeste Cordobés".

Es un aporte práctico, que podrá ser utilizado por todos los elaboradores de quesos artesanales de mediana y pequeña escala, como una alternativa de uso en uno de los elementos fundamentales de la elaboración.

Hoy la mayoría de los elaboradores deben comprar cuajo químico, un producto comercial obtenido en forma industrial que podría ser reemplazado por el cuajo artesanal, de alto poder coagulante, fácil de obtener e inocuo, siguiendo el protocolo que en pocos pasos se muestra en el folleto. Sara remarca que "esto no habría sido posible sin el trabajo conjunto y sostenido en el tiempo con los productores de la región. Y fue fundamental el aporte de los técnicos y laboratorios de INTI Lácteos".

La iniciativa se generó en el marco del trabajo territorial de los técnicos del INTI. "En base a las distintas necesidades detectadas, programamos una serie de actividades sostenibles en el tiempo", comenta Jorge Picotti, de la UE INTI Cruz del Eje. "Así llegamos a profundizar en la características del cuajo de cabra utilizado en la región. Se armó una encuesta realizada a productores del noroeste y norte cordobés, recopilando información sobre las majadas y las recetas de cuajo, entre otras cosas. Después, junto a INTI Lácteos se pasó a investigar sobre la preparación de una solución coagulante (cuajo de cabrito + suero), hasta llegar a proponer un proceso con sugerencias para su óptimo aprovechamiento".

Bruno Aímar, desde INTI Lácteos Rafaela, remarca que "es sumamente importante rescatar y valorizar el conocimiento empírico que poseen los productores, escuchando activamente sus vivencias. Es a partir de allí donde nosotros hacemos nuestro aporte, generando un intercambio tecnológico que fue expresado en esta publicación". La revalorización de procesos artesanales y el trabajo conjunto con los productores se da dentro de un enfoque integral de la actualidad láctea caprina, y a su vez en el marco de un abordaje integral de la realidad socio productiva regional.

El trabajo fue presentado por primera vez en una Jornada de difusión sobre las actividades centrales del INTI en relación a la actividad Caprina ([ver aquí](#)). Los productores presentes se mostraron gratamente sorprendidos con la iniciativa y se dispusieron a implementar las recomendaciones, en la búsqueda de un sello distintivo en el sabor y de una mejora en la calidad de sus productos.

Contacto:Mauro Bonafede bonafede@inti.gob.arJorge Picotti jp Picotti@inti.gob.arSarah Molina emolina@inti.gob.ar**Contactos INTI Región Centro - 0800 444 4004**INTI-Córdoba | cba@inti.gob.ar (0351) 460 3974/468 4835/4698304INTI-Rafaela | rafaela@inti.gob.ar (03492) 441401INTI-Lácteos Rafaela | lacteosraf@inti.gob.ar (03492) 440607INTI-Rosario | ros@inti.gob.ar (0341) 4815976 / 4821030 / 4823283INTI-Entre Ríos | concepcion@inti.gob.ar (03442) 443676/45UE Concordia | eleon@inti.gob.ar (0345) 421-2376UE Cruz del Eje | lrueda@inti.gob.ar (0351) 152420235UE Las Parejas | bassan@inti.gob.ar (03471) 472575 / 489172 / 471373 / 470789UE Paraná | rrousset@inti.gob.ar (0343) 4071902/155440938UE Bell Ville | efarwig@inti.gob.ar (0351)152352682UE Santa Fe | piascik@inti.gob.ar (0342) 155251850UE Reconquista | andream@inti.gob.ar (03482) 15612567U Capilla del Monte | biagetti@inti.gob.ar (03548) 483037

NO©copyright Todos los materiales del Noticiero Tecnológico Región Centro son propiedad pública de libre reproducción.
Se agradece citar fuente