

CARACTERIZACIÓN DEL QUESO DE TAFÍ DEL VALLE MEDIANTE EL ESTUDIO DE SU COMPOSICION Y ANALISIS SENSORIAL

Oliszewski, R.(1), Nieto, I.G. (2), Guzmán F. (1), Karlen, J.G. (2), Cisint J.C. (1)

(1) Laboratorio de Calidad de Lácteos (LACALAC). Fac. Agronomía y Zootecnia UNT. Av. Roca 1900. 4000. Tucumán, Argentina. (2) Instituto Nacional de Tecnología Industrial- INTI Lácteos Rafaela, Ruta 34 km 227.6, Rafaela, Santa fe, Argentina. rubenoliszewski311@yahoo.com.ar - inieto@inti.gov.ar

INTRODUCCIÓN

El queso de Tafí del Valle es un queso típico de Tucumán introducido por las misiones jesuíticas hacia fines del Siglo XVIII. A pesar de constituir uno de los quesos más tradicionales de Tucumán sus características fueron poco estudiadas. El queso se fabrica tradicionalmente con leche cruda y se caracteriza por ser de tipo semiduro, de apariencia cilíndrica, corteza desarrollada, masa sin ojos y una maduración de 60 días. Es consumido por los habitantes de Tafí durante todo el año y su demanda crece en temporadas turísticas.

OBJETIVO

El objetivo del presente trabajo fue estudiar la composición y el perfil sensorial de quesos de 3 diferentes empresas durante dos años, evaluando un total de 24 quesos de 60 días de maduración.

MATERIALES Y MÉTODOS

El muestreo y los análisis fueron llevados a cabo de acuerdo a metodología FIL y se evaluó materia seca, grasa, proteína y cloruro de sodio y se realizó análisis sensorial de 8 quesos mediante Análisis descriptivo cuantitativo y la Metodología para la caracterización sensorial de quesos argentinos propuesta por INTI Lácteos, para ello, 7 jueces entrenados calificaron un listado de descriptores físicos, visuales y táctiles mediante una escala de 0 a 7.

Las características sensoriales evaluadas relacionadas a flavor fueron: Intensidad de olor - Intensidad de aroma - Gusto dulce - Gusto salado - Gusto amargo - Gusto ácido - Sensación Picante - Astringente - Sensación Ardiente - Sensación Refrescante - Sensación Acre - Sensación Metálica - Gusto Residual y Persistencia; en características texturales se evaluó Elasticidad, Firmeza, Friabilidad, Adherencia, Humedad, Solubilidad.

El análisis estadístico se realizó mediante análisis de varianza y comparación de medias (Test de Tukey).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Resultados composicionales promedios :

Parámetro	Prom±desvío
Humedad [% p/p]	30,99±4,43
Materia Grasa [% p/p]	37,44±5,76
Materia Grasa / Extracto seco [% p/p]	54,12±8,48
Proteínas totales [% p/p]	24,73±2,45
Proteínas totales / Extracto seco [% p/p]	36,01±4,44
Cloruro de sodio [% p/p]	2,30±0,63

Análisis sensorial promedio:

Parámetro	Prom±desvío	Parámetro	Prom±desvío
Intensidad del olor	3,69±0,84	Acre	0,26±0,29
Intensidad de aroma	3,53±0,82	Metálico	0,45±0,39
Dulce	2,12±0,22	Gusto residual	3,00±1,19
Salado	2,96±0,30	Persistencia	4,07±0,80
Acido	4,16±1,29	Elasticidad	3,33±0,79
Amargo	2,65±0,86	Firmeza o dureza	3,91±0,63
Picante	2,98±1,11	Friabilidad	3,10±0,92
Astringente	1,49±0,79	Adherencia	3,00±0,50
Ardiente	1,72±1,31	Humedad	3,15±0,71
Refrescante	0,53±0,46	Solubilidad	3,53±0,41

Los resultados composicionales muestran al queso de Tafí como un queso semiduro y graso, con similitudes al queso Goya. El queso de Tafí posee las características de un queso graso, semiduro, levemente salado, de acidez intermedia, leve picante y amargo, de baja astringencia, ardiente, refrescante, acre y metálico, con intermedio gusto residual y persistencia, sin cristales, y otras características texturales intermedias como firmeza elasticidad, friabilidad, adherencia, humedad y solubilidad.

CONCLUSIÓN

El siguiente estudio establece un avance en la caracterización del tradicional Queso de Tafí del Valle con miras a la obtención de la Indicación Geográfica Protegida