

CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DEL QUESILLO, QUESO DE PASTA HILADA TRADICIONAL DEL NOROESTE ARGENTINO

Nieto, I. ⁽¹⁾; Karlen, J. ⁽¹⁾; Oliszewski, R. ⁽²⁾; Aymar, B. ⁽¹⁾; Picotti, J. ⁽¹⁾

⁽¹⁾INTI Lácteos sede Rafaela, ⁽²⁾ Facultad de Agronomía y Zootecnia, Universidad Nacional de Tucumán.
 iniето@inti.gov.ar

1. Objetivo del Proyecto

Contribuir a la definición del queso de pasta hilada del noroeste argentino mediante la caracterización de su perfil sensorial.

2. Descripción del Proyecto

El Quesillo es un queso tradicional fresco de pasta hilada producido en el noroeste de Argentina, principalmente en la provincia de Tucumán. Se elabora en fábricas artesanales a partir de recetas tradicionales (Figura 1).

Su tecnología de elaboración fue parcialmente estudiada (IRAM 2001, 2007a, 2007b; Patiño et al. 2001; Cisint et al. 2002a, 2002b; Oliszewski et al. 2002; Oliszewski et al. 2007), aunque hasta el momento no se habían realizado estudios respecto a su caracterización sensorial.



Figura 1: Queso de pasta hilada del Noroeste Argentino

Metodología

Se evaluaron 3 quesos elaborados en queserías de la Cuenca Tapia-Trancas de la provincia de Tucumán mediante análisis Descriptivo cuantitativo. Cada prueba se hizo por duplicado y se promediaron los valores obtenidos para obtener el perfil sensorial promedio del producto.

Para el análisis del *Perfil de textura* se utilizaron las definiciones y procedimientos indicados en las técnicas armonizadas "Guide D 'Evaluation Sensorielle de la Texture des fromages a pâte dure ou semidure" (Bérodier et al. 1997).

Para el análisis del *Perfil de Flavor*, definiéndose este como sensaciones olfato- gustativas que involucran el olor, aroma, gustos básicos, sensaciones trigeminales, persistencia y regusto. Y se utilizaron las definiciones y procedimientos indicados en la "Guía para la Evaluación olfato-gustativa de los quesos de pasta dura y semidura" (Lavanchy et al. 1994)

Se emplearon escalas continuas crecientes de 1 a 7 para expresar la intensidad percibida en cada atributo, utilizando las referencias indicadas en cada guía mencionada.

En el marco de las Expo Láctea del Norte 2011 y 2012, se desarrollaron talleres teóricos - prácticos sobre evaluación sensorial que permitieron el entrenamiento de los jueces que formaron parte del panel que evaluó y definió las características sensoriales del quesillo, fijándose los valores del *Perfil de Flavor* y *Textura* por consenso.

3. Logros y resultados del Proyecto

La metodología utilizada permite evaluar ciertas características en los quesos que generalmente son subjetivas, pero que mediante el entrenamiento en *Evaluación Sensorial* se vuelven objetivas para lograr resultados comparables entre sí en distintos lugares del mundo.

Los 15 jueces fueron entrenados (Figura 2) en la utilización de la técnica de *Análisis Cuantitativo Descriptivo (ADC)* para determinar el Perfil de Textura y Flavor contemplado en las Normas IRAM 20012 (1998) y 20013 (2001).



Figura 2: Entrenamiento de un grupo de jueces

Los resultados obtenidos por el panel conformado se describen como *Análisis de Apariencia*, *Perfil de Flavor* y *Perfil de Textura* (Tabla 1) de los Quesillos evaluados.

Descriptor	Quesillo del Noroeste Argentino
<i>Perfil de Apariencia</i>	
Forma	Planchas elongadas y planas (30-60 cm de largo y 10-15 cm de ancho).
Superficie	Lisa, sin corteza.
Homogeneidad del Color	De blanco a blanco amarillento (dependiendo de la procedencia de la leche), Uniforme.
Brillo (externo)	Intermedio.
Homogeneidad de la pasta	No debe poseer aberturas, ojos mecánicos ni biológicos.
Exudado	Leve.
<i>Perfil de Flavor</i>	
Intensidad del Olor Típico	2,0 - 3,0
Tipicidad del Olor	Láctico, característico de acuerdo a la procedencia de la leche.
Intensidad del Aroma Típico	3,0 - 4,0
Tipicidad del Aroma	Láctico, característico de acuerdo a la procedencia de la leche.
Dulce	2,0 - 3,0
Salado	Hasta 3,0
Ácido	3,0 - 4,0
Amargo	No presenta.
Sensación Picante	No presenta.
Otras sensaciones	No presenta.
Persistencia	2,0
<i>Perfil de Textura</i>	
Elasticidad	2,0
Fibrosidad manual ¹	4,0 - 6,0
Firmeza o Dureza	3,0
Adherencia	1,0
Solubilidad	2,0
Impresión de Humedad	5,0
Fribrosidad en Boca ²	3,0 - 4,0

Nota:

(1): Presencia de filamentos típicos (textura fibrilar).

(2): Sensación de percibir filamentos en la boca a medida que el producto se solubiliza.

A su vez, este trabajo se manifiesta como un gran aporte a la caracterización del *Perfil Sensorial del Quesillo*, La importancia del presente trabajo radica en la difusión de las características sensoriales del queso regional del Noroeste Argentino, dado el importante protagonismo que este producto tiene no solo en el territorio, sino en el país, y se manifiesta como herramienta para valorizar un producto obtenido desde el conocimiento empírico de una región, otorgándole una identidad objetivamente Argentina.