

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.

inieto@inti.gob.ar

OBJETIVO

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

DESCRIPCIÓN

Introducción:

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).



Figura 1: Queso de pasta hilada del noroeste argentino.

Se consume fresco con otras comidas o en forma de postre, combinado con dulce de cayote, de mamón, arrope o con miel de caña. A pesar de no ser uno de los quesos más populares de la región, 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.

Ante la importancia que tienen ciertos quesos con denominación de origen, el grupo de trabajo en análisis sensorial de productos lácteos (P. Lavanchy, F. Berodier, M Zannoni, Y. Noel, C. Adamo, Jsquella, L Herrero) del Programa FLAIR (COST 902) y AIR-CT 94-2039 de la Unión Europea estableció una metodología estandarizada, empleando fundamentalmente la técnica del *Análisis Descriptivo Cuantitativo (ADC)* generando guías armonizadas. Este tipo de análisis puede ser considerado como el primer paso a la hora de caracterizar un producto, ya que permite obtener los principales atributos sensoriales del producto evaluado. Esta modalidad de análisis sensorial ha sido aplicada para caracterizar diferentes variedades de quesos en nuestro país.

Para conocer y diferenciar variedades de quesos es necesario estudiar en detalle sus características de apariencia, textura y flavor. Las mismas se determinan a través de la utilización de métodos instrumentales y/o con el análisis sensorial, el cual ha sido definido como un método científico utilizado para medir, evocar, analizar e interpretar respuestas a productos por medio de los sentidos vista, olfato, gusto, tacto y oído.

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.

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 en el marco de la Expo Láctea del Norte 2012.

RESULTADOS

Los resultados obtenidos por el panel conformado se describen como análisis de Apariencia (tabla 1), Perfil de Flavor (Tabla 2) y perfil de Textura (Tabla 3) de los Quesillos evaluados.

Tabla 1: Análisis de perfil de Apariencia

Descriptor	Quesillo del Noroeste Argentino
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.

Tabla 2: Análisis de perfil de Flavor

Descriptor	Quesillo del Noroeste Argentino
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

Tabla 3: Análisis de perfil de Textura

Descriptor	Quesillo del Noroeste Argentino
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
Fibrosidad en Boca ²	3,0 - 4,0

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

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

La figura 3 muestra los resultados del Perfil de Flavor y Textura definidos por el panel.

El análisis de dicha figura indica que el Quesillo es un queso que presenta alta impresión de humedad y fibrosidad en boca, y escasa intensidad de olor, sensación picante, y persistencia, características típicas de quesos hilados de escasa maduración.

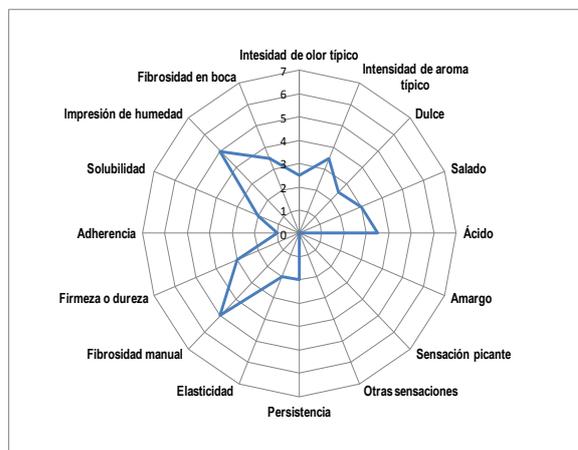


Figura 3: Representación gráfica del perfil sensorial del Quesillo

CONCLUSIONES

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. A su vez, este trabajo se manifiesta como un gran aporte a la caracterización del perfil sensorial del Quesillo, queso regional del Noroeste Argentino.

La importancia del presente trabajo radica en la difusión de las características sensoriales del Quesillo, 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.

BIBLIOGRAFÍA:

- Bérodier, F., Lavanchy, P., Zannoni, M., Casals, J., Herrero, L., Adamo, C. (1997). Guía para la Evaluación Olfato-Gustativa de los Quesos de Pasta Dura o Semidura. Francia: Seigle-Ferrand.
- IRAM, 2001. Norma IRAM 14020. Quesillo, queso regional del Noroeste Argentino. Definición y requisitos. Quesillo, Argentine Northwest regional cheese. Definition and requirements. Páginas: 11. Primera edición: 25/09/01. Segunda edición: 10/10/2007.
- Montero, H., Aranibar, G.F., Cañameras, C., Castañeda, R. Metodología para la caracterización sensorial de quesos argentinos. Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias actuales y aplicaciones "JASLIS 2005" 6 al 8 de septiembre 2005. Buenos Aires, Argentina. 1/10