

CEMRAF

Autorizado por el cliente solicitante

Envasado al vacío de quesos de pasta dura manteniendo los caracteres organolépticos que lo definen.

Storani E., Robert L., Gallino R.

Los quesos de pasta dura se caracterizan por un prolongado tiempo de estacionamiento durante el cual se logran los caracteres organolépticos que lo definen.

El capital inmovilizado, aumenta los costos de fabricación y durante esa etapa se emplea mano de obra destinada al cuidado y conservación de las hormas según procedimientos tradicionales.

Se propone la aplicación del sistema de envasado al vacío como método alternativo, manteniendo las características finales del producto que se logran con los procesos tradicionales.

A partir de fabricaciones normalizadas de quesos de pasta dura, se comparó el efecto del envasado al vacío a distintos períodos de maduración para lograr, en menor tiempo, a menor costo, productos finales de iguales características que los obtenidos con procesos tradicionales.

Se determinó el momento y las condiciones adecuadas para la aplicación del sistema de envasado, lográndose los mismos coeficientes de maduración y extracto seco que los productos que no habían sido envasados al vacío.

El envasado al vacío se aplica a quesos de pasta dura tipo Reggianito Argentino, a quesos para rallar en bloques y a quesos tipo Sardo Argentino sin modificar los caracteres organolépticos que los definen.

Para mayor información contactarse con: E. Storani en CEMRAF-CITIL (Centro Regional Rafaela) (citil@inti.gov.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

[Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |