

El Queso Reggianito Argentino - Desarrollo de las herramientas para su identificación

Castañeda, R.; Muset, G.; Rodriguez, G.; Rodriguez, M. A.; Montero, H.; Gatti, P.; Murphy, M.; Nosedá, D.; Aranibar, G.; Paladino, M.

Centro de Investigación y Desarrollo de la Industria Láctea (CITIL)

La industria quesera está cada día más interesada en mantener una calidad regular y consistente de los productos ya instalados en el mercado, así como en la búsqueda de nuevas variedades. El tipo va a ir definiéndose desde la calidad de la materia prima, la tecnología de elaboración, los ingredientes utilizados y la maduración. El comercio internacional de quesos está concentrado en quesos duros y semiduros, y nuestro país exportó en el 2001, 6748 tn de queso duro sobre un total de 16664 tn exportados. Los quesos duros representan el 14% de la producción de quesos en nuestro país y el Reggianito Argentino, es el ejemplo más representativo e importante de este tipo, el más exportado y relativamente homogéneamente elaborado.

Como el proceso de maduración del queso involucra una serie de eventos bioquímicos y químicos complejos, de los cuales la proteólisis pareciera ser el proceso bioquímico más complejo e importante, las características finales de gusto, aroma y textura de cada variedad son distintivas.

Caracterizar o tipificar es sinónimo de conocer, de hacer conocer, de estandarizar y de detectar desviaciones. La tipificación de los quesos es hoy una realidad en numerosos países tales como Francia, España, Italia, Grecia y otros. Este conocimiento requiere de una herramienta que permita evaluar estándares físicos, bioquímicos y sensoriales de manera de obtener una descripción completa y profunda del producto.

El presente trabajo tiene por objetivo desarrollar una herramienta completa que permita mostrar las características distintivas de las distintas variedades de quesos y poder relacionarlas con el proceso tecnológico que se inicia con la materia prima y la tecnología utilizada para conocer lo que potencialmente podría definirse como su "huella digital".

Para ello, se analizaron 18 y 16 hormas respectivamente, de queso Reggianito argentino durante dos años consecutivos (2000-2001). Las mismas pertenecieron a 9 empresas que representan alrededor del 90 % del mercado nacional e internacional de este tipo de queso y se encontraban en el período de 6 a 8 meses de maduración. Se emplearon métodos químicos, cromatográficos y electroforéticos para estudiar su composición química, degradación de las caseínas, perfil peptídico, formación de compuestos del aroma, evaluación de sus atributos sensoriales y propiedades morfológicas.

Esto permitió evaluar las características y describir esta variedad de utilizando el esquema propuesto como herramienta técnica que contribuye al conocimiento y las características diferenciales de las distintas variedades de quesos argentinas.

Para mayor información contactarse con:

Graciela Muset - gmuset@inti.gov.ar

[Volver a página principal](#) ◀