

ELABORACIÓN DEL QUESO FRESCO

Los quesos frescos, se caracterizan por su alto contenido de humedad que les confiere una textura suave, no requieren de maduración, se consumen inmediatamente después de elaborados. En el comercio, estos quesos se encuentran en variadas presentaciones en cuanto a peso y forma.



PROCESO DE ELABORACIÓN



FILTRAR LA LECHE



PASTEURIZAR
A 65 °C POR 30 MIN.



ENFRIAR A 36 °C
Y AÑADIR EL CUAJO



MOLDEADO Y PRENSADO



DESUERADO



MADURACIÓN Y CORTE
DE LA CUAJADA



QUESO FRESCO
PASTEURIZADO
(EN SALMUERA)

ESTE TIPO DE QUESO, SE DEBE CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 8 DÍAS

La gran variedad de quesos existentes, hace imposible una clasificación única de los mismos. Son muchas las características que los definen, como el grado de maduración, temperatura y tiempo de cuajada, la procedencia de la leche, su contenido en grasa. **Los quesos frescos**, son aquellos cuya elaboración consiste únicamente en cuajar y deshidratar la leche.

VALOR NUTRITIVO
DEL QUESO
FRESCO



VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 g DE QUESO

Kilocalorías	100
Proteínas (g)	6.8
Hidratos de carbono (g)	5.7
Grasa (g)	7.1
Calcio (mg)	210
Sodio (mg)	1200
Importantes cantidades de magnesio, fósforo, vitaminas A, B y D.	

PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO:

- a) **Filtrar** la leche para eliminar cualquier material extraño.
- b) **Pasteurizar** la leche a 65 °C por 30 minutos y enfriar a 36 °C.
- c) **Adicionar cloruro de calcio** en un 0.01 al 0.02 % (10 a 20 g de cloruro de calcio por cada 100 kg de leche).
- d) **Añadir cuajo** líquido ó en pastilla, siguiendo la recomendación del fabricante, agitar por 5 min. y dejar en reposo durante 45 minutos a 1 hora. **Para ver si la cuajada está en el punto de corte**, introducir la paleta de madera y separar la masa de la pared de la tina, el suero que se forma debe ser de color verdoso y si está de color lechoso faltan algunos minutos más (5-10 minutos).
- e) **Cortar la cuajada** en el mismo recipiente en forma vertical y horizontal, formando unos cubos pequeños. Utilizar preferentemente liras (ó cuchillo en caso necesario).
- f) **Desuerado**, agitar suavemente por 10 minutos para acelerar el desuerado.
- g) **Dejar reposar** por 10 minutos, para que los granos de la cuajada, se depositen en el fondo del recipiente que los contiene.
- h) **Ecurrir la cuajada**, se hace utilizando tela y presionando hasta alcanzar la humedad deseada.
- i) **Moldear y prensar** del tamaño y forma deseados, puede ser redondo, cuadrado ó rectangular, con capacidad hasta 1 kg. Realizar el prensado por un lapso de 12 a 16 horas.
- j) **Salado** del queso en salmuera al 16 y 20 % (16 a 20 kg de sal por 100 litros de agua), durante 12 a 14 horas.
- k) **Refrigerar**, el queso fresco tiene que estar refrigerado y ser consumido rápidamente, su alto contenido de agua, lo hace presa fácil de hongos y bacterias.

Una variante de este queso y muy aceptada en nuestro medio, es el queso "carnavalero" que incorpora pimentón, locoto, orégano picado previamente escaldado (pre cocido), que se agrega a la masa de la cuajada, aproximadamente 300 gramos por cada 40 litros de leche o finalmente a gusto.

EL QUESO FRESCO ES UN ALIMENTO ALTAMENTE NUTRITIVO Y DE BAJO COSTO, SE OBTIENE DE LA LECHE CUAJADA Y ES MUY SENCILLO DE PREPARAR SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE.

Fuente: PDLA, 2005; INTERNET; CARTILLAS PEÑAS, 2007

ALTAGRO, es un proyecto ejecutado por el Centro Internacional de la Papa.

PROYECTO
ALTAGRO
CIP - CIDA

