



Integrador "Desarrollo y optimización de procesos agroindustriales para el agregado de valor"

Proyecto Específico "Tecnologías maduras de transformación y preservación de alimentos"

CARACTERIZACIÓN DE LA LECHE Y LOS QUESOS CAPRINOS DEL SUR

Hoja de Información Técnica

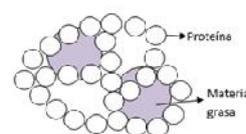
Junio 2018

Por: Ing. Agr. Mendez, Carla Rebeca

Conocer la composición de la leche tanto en contenido de grasa como de proteínas es de gran importancia para la elaboración de quesos. El contenido de materia grasa de la leche va a dar las características organolépticas del queso y va a intervenir en su textura. A su vez, el contenido de proteína de la leche influye en el rendimiento quesero. Ambos componentes se relacionan entre sí ya que la proteína, caseína, al coagular forma una red que permite retener la materia grasa de la leche para que quede en el queso.

Para conocer los contenidos de proteína y grasa de la leche y el queso caprino del sur riojano se tomaron, durante el año 2015, tres muestras de leche y quesos en 14 majadas pertenecientes a productores caprinos del Departamento Rosario Vera Peñaloza. Las mismas fueron enviadas al laboratorio de INTA Salta donde se analizaron. Con estos datos analizados se pudo ver que el contenido de grasa y proteína de la leche representa bien a los caprinos criollos. Además, los quesos de la zona pueden clasificarse como de mediana humedad, semi grasos y de bajo contenido de sodio, siendo un alimento con un aporte importante de proteína a la dieta.

Coagulación de la leche



Parámetros	Leche	Quesos
Porcentaje de proteína	5,14	44,16
Porcentaje de Grasa	6,96	38,85
Porcentaje de Humedad	-	43,05
Porcentaje de ClNa	-	1,66