



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

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

Valorización del queso caprino de Taco Ralo (Tucumán)

Hoja de Información Técnica
Junio 2018

Por: Saldaño, S., Chávez, M.; Sanchez, V.; Orosco, S.;
Mok. F. Méndez, R. y Fernández, J
saldano.silvina@inta.gov.ar

El lugar de estudio es la localidad de Taco Ralo, Departamento Graneros, ubicada en la región de la Llanura Chaco-pampeana semiárida, el relevamiento realizado de productores y cabezas en la localidad de Taco Ralo muestran una existencia de 8897 cabezas caprinas en manos de 140 productores (comunicación personal Mejail, P. y Saldaño, S.).

Este trabajo, se inició en el año 2013 para conocer el valor simbólico del queso, y las particularidades en cuanto a la forma de producir y la tecnología quesera usada. También se evaluó los parámetros físicos –químicos y microbiológicos para conocer la calidad de estos productos.

La actividad caprina es realizada por pequeños productores en zona caracterizada por su precariedad: aislamiento, falta de servicios básicos de calidad (luz, agua, caminos, etc). En esta producción, se destaca la tradición quesera a diferencia de otras zonas del país en donde la producción está orientada a la producción exclusiva de cabritos. Los productores recuerdan que los padres o abuelos transmitieron este saber hace más de 60-70 años, comentan que la elaboración de quesos inicialmente era de vaca; estos animales fueron reemplazados por las cabras debido a la degradación del monte y la reducción de las superficies destinadas al pastoreo. El queso tradicional es fresco, este se realizaba con leche cruda y cuajo de cabrito dejándose reposar 2 o 3 días. El tamaño del queso variaba entre 6 y 4 kg en función de la producción diaria de leche; en la actualidad el tamaño de los quesos se va reduciendo en función de la necesidad del consumidor. El quesero retiraba los quesos en zulky, recorriendo muchas veces entre 20 - 25 km, y luego vendido a otro acopiador que lo comercializa en distintas ferias y/o lo llevaba hasta Jujuy y Salta



El queso de cabra representa un ingreso para la familia "No había trabajo -en la zona- para algunos, es un ayuda". El trabajo con los animales "es de mi agrado" este saber fue transmitido a través de ver a la madre o mujeres de la casa. Algunos recuerdan "me ordenaban que hiciera queso" eso permitió que hoy en día el realice quesos.

Antes el animal [la cabra] se criaba solo y perdía la gente, no vivía de eso. "Ahora se lo hace para ganar [plata]. ...La gente tenía que trabajar afuera antes y la cabra ayudaba. Ahora se vive de la cabra" (R.G, Productor del Arenal) PPQ



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Se trabajó con 30 elaboradores de queso, la toma de muestras de queso y leche se inició en marzo del 2014. Los resultados muestran que el 80% de los quesos son de alta humedad ($46 < H \% < 55$) según el Código Alimentario Argentino (CAA), similar a un queso cuartirolo, cremoso y minas frescal. Hay una pequeña proporción (13%) que corresponde a quesos de muy alta humedad (mayores a 55%). Por otro lado, el 50% de los quesos

	N	Valores
Ph	30	6.35 +-0.57
Humedad (% g/100 g)	29	51.82 +- 2.80
Cloruro de Sodio	30	1.34+- 0.61
Grasa (% g/100 g)	30	21.85+-2.29
Proteína (% g/100 g)	29	18.34+- 2.31

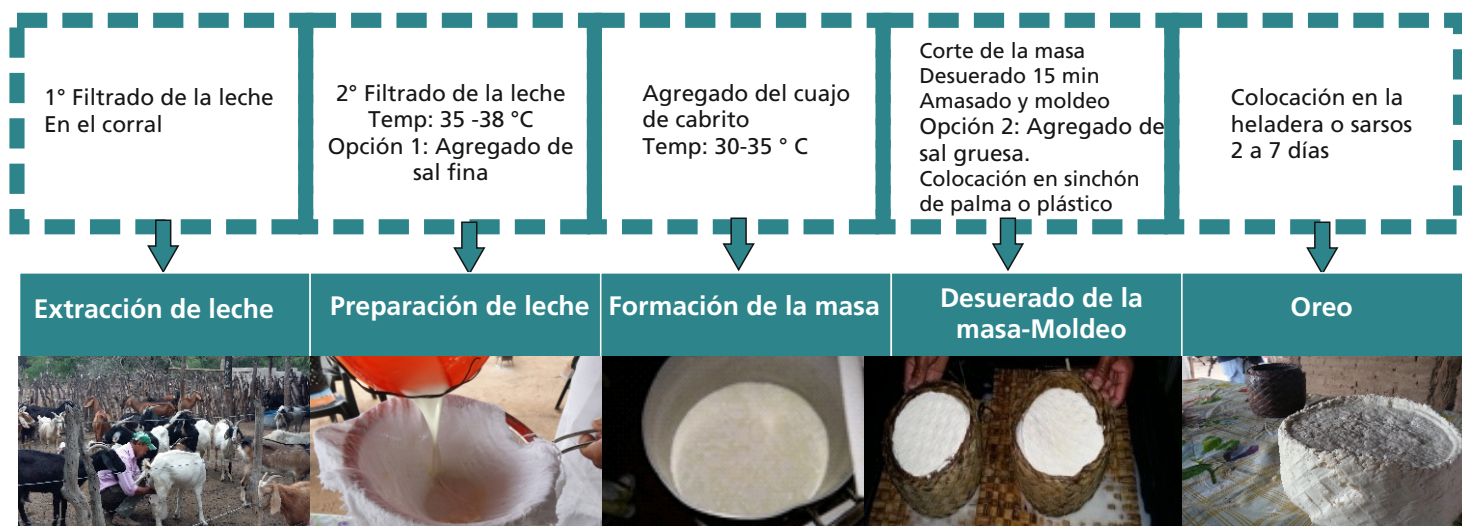
Cuadro N° 1: Contenidos de humedad, grasa, proteína y cloruro de sodio promedio de los quesos

estuvieron dentro de la clasificación de semi grasos ($25 < Gr \% < 44,9$) del CAA; mientras que el 50% restante se ubicó en la clasificación de grasos ($45 < Gr \% < 59,9$). El queso de Taco Ralo se identifica como de alta humedad, con contenido de grasa entre 37.5 y 52.5 % y nivel de sal aceptable. Se destaca su contenido alto de proteína, conformándolo en un alimento valioso nutricionalmente. Este queso, recibe el nombre de criollo en la zona (Cuadro 1).

La tecnología quesera del queso Criollo: La elaboración es diaria posterior a la extracción de leche, se coloca la leche en un olla entre 20 -50 lts, se adiciona el cuajo* de cabrito y se deja reposar hasta el prensado 2 a 2.5 hs. Durante el invierno la temperatura se mantiene acercando brasa, o cubriendo la olla con manteles hasta que coagula. El corte se hace en cuadrados grandes con 15 minutos de reposo y un nuevo corte a posteriori. El salado es en masa o bien en capas al final durante moldeo, ocasionalmente se coloca sal en la leche. Se colocan la masa en el sarso (molde), el primer desuerado es a mano, luego se deja desuerar durante 1 día. Los quesos son de tamaño variable, de 1 a 4 kg, dependiendo de la producción diaria de leche. Luego se pone en cañizos (espacio destinado al oreo de los quesos) para orear unos días, y posteriormente a la heladera hasta la venta, la que puede ser al 3 o 7^{mo} días de elaborado y de acuerdo con la venta o visita del acopiador.

Los elaboradores de Taco Ralo, definen su queso típico afirmando: *“El queso de cabra debe ser bien blanco, sin agujerito, compactos y sabrosos”*

Tecnología Quesera (resumen):



*Cuajo de cabrito: una vez que se faena el cabrito se lava bien el cuajo y se llena de sal, luego lo coloca en la cocina, haciendo que el humo impregne el cuajo. Cuando necesita trocea el cuajo y lo colca en suero

Bibliografía.

- Chávez, M. 2017. Quesos caprinos artesanales en el código alimentario.
- Mejail, P. y Saldaño, S. 2006. Comunicación personal. Existencia caprina y ovina en Taco Ralo. 2006.
- Saldaño, S. 2016. Los cambios tecnológicos de productores caprinos de Taco Ralo, Tucumán. Factores que condicionan su incorporación. Tesis presentada para optar al título de Magister en Desarrollo Rural en la Universidad de Buenos Aires, Escuela de Graduados Alberto Soriano.

Articulaciones: Proyecto Regional con enfoque territorial Tucumán Sur 123112.



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación