

# 10. Los quesos

**E**l queso es un importante derivado de la leche, de muy alto valor nutritivo, muy rico en proteínas y calcio, pero sobre todo, de exquisito sabor.

Según el diccionario de la Real Academia Española, el queso “es el producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche, con características propias para cada uno de los tipos, según su origen o método de fabricación”. Por tal razón, no existe un único producto llamado queso, sino que hay cientos de tipos, clasificados no solo por su forma, sino también por su aspecto, color, sabor y origen.

## Un regalo de los dioses

Es muy probable que el queso haya sido descubierto accidentalmente. En tiempos remotos, la leche ordeñada era almacenada en pequeñas mochilas de piel de animal, que permanecían bajo los rayos solares durante largo tiempo, generalmente colgadas de la rama de un árbol. Entonces, por efecto del calor, la leche se transformaba primero en cuajada y después en queso. Así, debido a esta casi milagrosa transformación de la leche en un producto exquisito que conservaba todas las propiedades nutritivas de la leche, los antiguos griegos definieron al queso como un “regalo de los dioses”.

## Origen de la palabra queso

En la mayoría de los idiomas, la palabra queso se deriva de la palabra caseína. En latín se denomina *caseus* y de aquí se deriva al español queso y al portugués queijo.



## La quesería, ¿es un arte?

En realidad, hasta bien entrado el siglo XX, la industria quesera conservaba un fuerte carácter artesanal, no solo en nuestro país sino en el mundo entero. Así, tal vez como resabio del esquema de aprendizaje medieval, el “quesero” era la figura central de la quesería, poseedor de artes, trucos y recetas particulares que le aseguraban exclusividad y algo así como cierta “patente” sobre la elaboración de sus quesos.

Ya bien entrada la década del 40, se inició el período de transición entre la elaboración artesanal y la fabricación industrial. Las instalaciones y útiles caseros, en su mayoría, de madera, empezaron a ser sustituidos por instrumentos modernos, acero inoxidable y prácticas científicas y estandarizadas. Sobre todo, comenzó a privilegiarse el concepto de calidad e higiene de la leche, y las instalaciones, hasta entonces desdeñadas por la producción artesanal.

Con la difusión de los controles de materia prima, los pasteurizadores, los tanques de acero inoxidable, el envasado hermético y otras prácticas tecnológicas fueron predominando sobre lo artesanal, especialmente en los últimos años, en que se ha experimentado una gran sofisticación y automatización.



Quesería medieval, grabado del siglo XV.



Vendedor de quesos, miniatura del siglo XIV.

### El queso récord

Fue elaborado en 1964 en los Estados Unidos, para ser exhibido por la Fundación Wisconsin en la Exposición Mundial desarrollada en Nueva York ese mismo año. El queso en cuestión era un Cheddar, demandó 43 horas de producción y pesaba... ¡151,9 kilogramos! En la actualidad existen bloques de queso duro de alrededor de 200 kgs., los cuales son utilizados por la industria alimenticia para rallar.

### Para obtener el mejor queso, ¿qué es lo principal?

Sin duda alguna, el “alma” del queso está en la leche, su materia prima, dado que constituye el ingrediente mayoritario. Esta debe ser de una muy alta calidad, cuidada en óptimas condiciones de higiene desde su origen, y aun en el propio establecimiento quesero. En la actualidad, la leche cruda destinada a quesos es sometida al proceso de pasteurización para eliminar riesgos de agentes patógenos y evitar cualquier posible producción microbiana no deseada. Además, en las modernas plantas industriales es una práctica generalizada la estandarización de los componentes de la leche, para lograr un producto uniforme a lo largo del año.

# Clasificación de los quesos según su tipo de pasta

---

Una de las formas más difundidas de clasificar la gran variedad de quesos existentes es la de identificar el tipo de pasta: fresca, blanda, semidura y dura.

**Quesos frescos:** Son aquellos que no tienen período de maduración; esto significa que pueden ser consumidos una vez finalizada su elaboración. Se trata de quesos con alto contenido de humedad. Deben conservarse a una temperatura menor de 8 grados centígrados.

Ejemplos: Cottage, Blancos.

**Quesos de pasta blanda:** Son aquellos elaborados con leche entera, parcial o enteramente descremada, cuya pasta es cremosa y elástica. Esta pasta debe ser mantenida a una temperatura inferior a los 8 grados centígrados.

- Con maduración: Cremoso y Port Salut.
- Con maduración superficial, con adición de mohos: Brie y Camembert.
- Maduración con adición de mohos: Roquefort.

**Quesos de pasta semidura:** Son aquellos elaborados con leche entera o parcialmente descremada, cuya masa es cocida, de consistencia elástica, con presencia o no de ojos (según la variedad) y de color blanco-amarillento uniforme. Son quesos de mediana humedad. Se conservan a una temperatura menor de 12 grados centígrados.

- Maduración interna, clásica: Danbo, Gouda.
- Maduración interna, con formación de ojos: Gruyere.

**Quesos de pasta dura:** Son característicos por su masa compacta, consistente, de fractura quebradiza y grana fina, con una corteza lisa y bien formada. Son quesos de baja humedad. Debe conservarse en lugares frescos y a temperaturas no superiores a los 18 grados centígrados.

- Maduración interna, clásica: Reggianitto, Sardo.

**Quesos fundidos:** Son aquellos que se obtienen partiendo de otros quesos y que posibilitan, a través del calor, el agregado de diversos ingredientes alimenticios y agentes emulsificantes; esto permite obtener una pasta compacta o untable que luego de ser envasada debe ser mantenida a una temperatura menor de 8 grados centígrados.



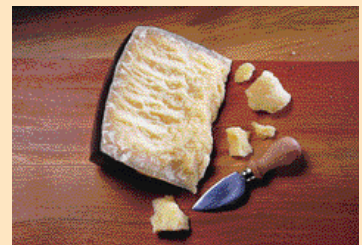
Queso blanco.



Queso cremoso.



Queso Gouda.



Queso Sardo.



Queso fundido.

## *Quesos de pasta hilada*

La característica principal de este tipo de quesos es su consistencia elástica, siendo el más conocido de su clase la mozzarella.

En la antigüedad, durante su producción, la masa de este queso era cortada en finas “tiras”, que eran colocadas en agua caliente. El resultado obtenido era una pasta que se podía amasar y estirar. Esta técnica de corte (“mozzare”) y estiramiento (“filare”) del queso conduce a los nombres de mozzarella y pasta filata, los cuales tienen su origen en el siglo XV.

En la actualidad, en el proceso más utilizado se parte de una pasta de consistencia semiblanda. A través de su calentamiento en agua caliente y del estiramiento de la masa en equipos especiales, se alcanza a formar una textura de tipo “piel de cebolla”. La masa así obtenida es moldeada, enfriada y salada, para luego ser envasada en distintas presentaciones.



## *La ricotta*

La ricotta se obtiene de la precipitación de las proteínas de la leche conjuntamente con las grasas, mediante calor y acidificación, debido al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos; se puede partir de la leche o del suero de quesos, y el producto resultante puede ser entero o magro. Se caracteriza por su masa finamente granulosa, desmenuzable y de sabor y aroma suaves y poco perceptibles. Para su conservación, debe mantenerse a una temperatura que no supere los 8 grados centígrados.



# Origen de las denominaciones de los quesos

Los nombres de los quesos tienen diversos orígenes. A continuación, aparecen mencionados algunos de ellos:

**Región de fabricación:** La mayoría de los nombres de los quesos más famosos derivan de la región donde se elaboran. Por ejemplo, el Parmesano (de Parma, Italia), el Reggiano-Romano (de la zona de la Reggia Romana, Italia), el Emmental (de la zona suiza de Emmen).

**Instituciones:** Los monjes han jugado un papel muy importante en la historia del queso, y los nombres de ciertos monasterios le han dado la denominación a algunos quesos, siendo el caso más reconocido el del Port du Salut, fabricado por los monjes trapenses de Francia.

**Tipo de leche:** Muchos nombres de quesos derivan de la especie animal de donde procede la leche. Así el nombre Pecorino (cabra), en Italia, tiene este origen.

**Aspecto del queso:** El color o aspecto del queso le proporciona muchas veces el nombre al producto. Así, el queso Azul, madurado por mohos interinos, presenta ese color.

**Forma y tamaño:** Otras veces los quesos toman el nombre de su forma o tamaño. A modo de ejemplo, el Código Alimentario Argentino define un mismo tipo de queso con distintos nombres según su horma; por ejemplo: Parmesano, Reggianitto y Sbrinz.

**Nombres derivados de ciertas características del queso o formas de fabricarlo:** En este grupo se pueden citar, por ejemplo, el queso italiano Pasta Filata (pasta hilada) o el alemán Handkäse (queso hecho a mano).

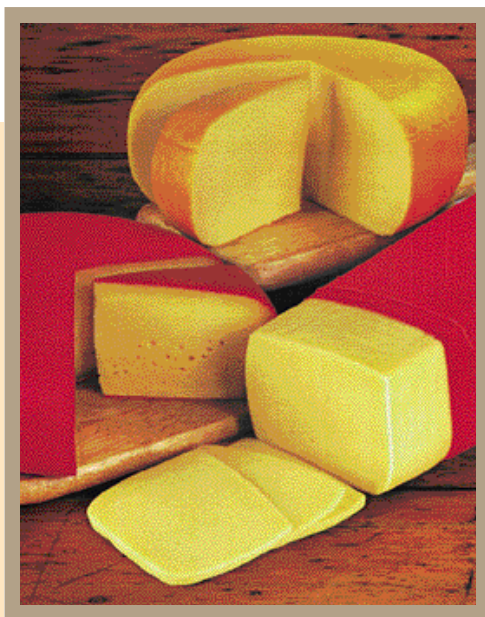
## Los quesos argentinos, entre los mejores del mundo

Nuestro país se cuenta entre los más importantes productores de quesos de todo el mundo. El apreciable desarrollo conseguido por la quesería argentina se debe en gran parte a la obra de la colectividad italiana, no solamente por el esfuerzo de aquellos propulsores italianos e hijos de italianos, sino también por las artes y la escuela que la quesería de ese país dejó en la Argentina. Los argentinos hemos aportado nuestras propias variedades al gran universo quesero. Algunos de nuestros quesos más reconocidos son: Cremoso, Pategrás, Chubut, Goya, entre otros.

## Elección de un buen queso

A la hora de comprar un queso, el consumidor debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Que no se encuentre alterado o modificado en sus características.
- Que no presente deficiencias en la corteza, por ejemplo, manchas o apariencia descuidada, o en la pasta, es decir, que no esté hinchado, con exfolias, que presente un color indebido, etcétera.
- Que no contenga sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- Que no se encuentre atacado por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).



# *Etapas clave en la elaboración de los quesos*

La tecnología básica de la fabricación de quesos es similar para todas las variedades, pero cambia relativamente según las condiciones de elaboración que dan lugar a importantes diferencias entre los distintos tipos de queso.

## **Elaboración de quesos de pasta dura y semidura**

En los sistemas actuales de fabricación se parte de leche pasteurizada y estandarizada a la que se le adicionan cultivos iniciadores de bacterias seleccionadas, cuyo papel fundamental es la producción de ácido láctico por fermentación de la lactosa, que junto al cuajo colabora así en el sabor final; esto es parte importante en la transformación de los quesos de pasta semidura y dura.

Así la leche líquida, a través de un fenómeno común a la gran mayoría de los quesos, se transforma, por coagulación, en un gel que retiene todos los sólidos de la leche y el agua, dando lugar a la formación de la cuajada. Todo este proceso se realiza en tanques especiales denominados comúnmente “tinas”.

Los quesos de pasta dura y semidura constituyen un grupo en el que se incluyen desde quesos muy duros para rallar, hasta algunos con mayor humedad. Se producen muchas variedades de cada uno de los tipos, pero todas se diferencian de los quesos blandos en el tratamiento de corte y/o calentamiento que reciben las cuajadas.

El pre-prensado tiene como objetivo el desuerado de la masa, junto con la aglomeración de la cuajada, siendo esta operación importante para el buen cerrado de la masa. Aquí, se inicia la operación de moldeado, cortando en formatos apropiados la cuajada ligeramente prensada y llevándola a los moldes.

El prensado final, realizado según el tipo de queso, en distinto tiempo, y con diferente nivel de presión, permite compactar la masa, acelerar su desuerado, mientras el queso completa su ciclo de acidificación normal para esta etapa. Completado este, va camino al saladero.

Posteriormente se pasa a la etapa de maduración, uno de los factores principales de diferenciación de los quesos. Mientras que en un queso duro este proceso lleva varios meses (p. ej., 12 meses para un Parmesano) en los quesos semiduros el tiempo de maduración requerido es menor (p. ej., 2 meses para un queso Danbo). Finalmente, los quesos son acondicionados para su venta, cubriendo el exterior con distintos materiales: embolsado plástico al vacío para los quesos semiduros en forma de barra; parafinado para aquellas variedades en hormas. Para el caso de los quesos duros, lo usual es el pintado de la cáscara con pinturas especiales. Un proceso que se agrega al final de la elaboración, y que va ganando cada vez más importancia, es el fraccionado en planta (trozado o feteado); de este modo se pretende asegurar la calidad higiénica hasta el preciso momento en que serán consumidos.