



Universidad Politécnica de Valencia

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del
Medio Rural

Industrias Alimentarias

Valencia 2015

Jorge Cerezo Martínez, Regina de Diego Castilla, Marta Muñoz
Usero & Myriam Pérez Márquez



ELABORACIÓN DE QUESO

1. Calcula el rendimiento quesero. Para ello tienes que tener en cuenta: cantidad materias primas y otros componentes agregados durante la elaboración, y el dato de peso del queso obtenido.

Peso recipiente	14 g
Leche	1 L
Sal seca	4,98 g
Otros comp.	0,05 ml cuajo
Queso	297 g

$$1000 \text{ ml} \cdot 1,032 \text{ g/ml} = 1032 \text{ g}$$

$$\eta = \frac{P_{\text{queso}}}{P_{\text{leche}}} = \frac{297}{1032} = 28,78 \%$$

*Densidad de la leche de cabra = 1,032 g/ml

2. ¿Por qué coagula la leche con este método? ¿Podemos decir que es un producto fermentado?

El método de coagulación es un proceso enzimático por acción de las enzimas proteolíticas del cuajo. Las enzimas actúan sobre la principal proteína de la leche, la caseína, haciendo que precipite, formando una cuajada (fracción sólida) que se separa del lactosuero (fracción líquida). No se puede decir que es un producto fermentado porque no actúa ningún microorganismo, ni se dan las condiciones fermentativas de anaerobiosis.

3. En la sesión de prácticas has podido probar un queso fresco elaborado con el mismo sistema y el requesón. ¿Qué diferencia fundamental hay entre ambos tipos de queso "fresco" y "requesón"?

En nuestra sesión de prácticas no tuvimos la oportunidad de probar el requesón, a pesar de ello, probamos queso fresco comercial de leche de vaca, queso fresco de cabra sin lactosa y un queso elaborado en sesiones anteriores de prácticas. Las diferencias entre estos se notaron en la textura, el queso fresco comercial de vaca era tenía una textura más compacta y gelificada mientras que los otros dos tenían una textura más granulada y se apreciaban ojos. Por último, catamos la leche de cabra pasteurizada procedente de la granja de la UPV.

La diferencia fundamental entre el queso fresco y el requesón es su proceso de elaboración. En el requesón se utiliza el lactosuero formando un producto menos compacto y más húmedo.

Reportaje fotográfico



UNIVERSIDAD
POLITECNICA
DE VALÈNCIA

**Industrias Alimentarias
2015**