

EVALUACIÓN SENSORIAL DE CULTIVOS LÁCTICOS AVANZADOS PARA EL DESARROLLO AROMÁTICO DE QUESOS DE PASTA PRENSADA DE CABRA

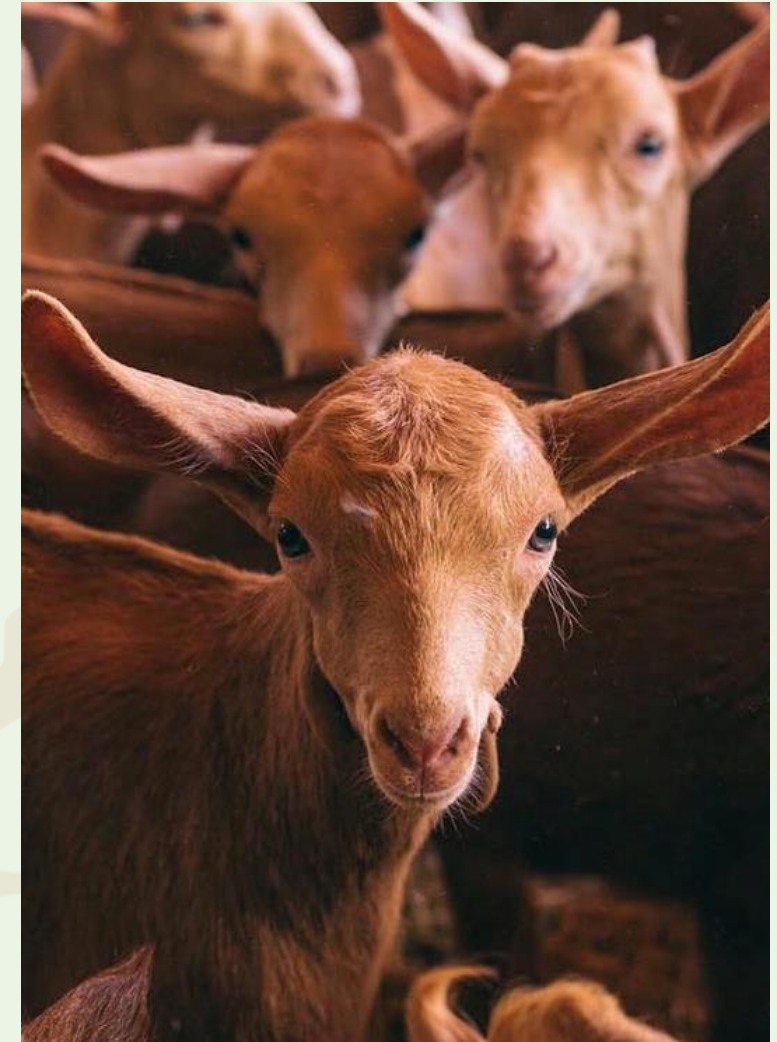
López A.L. *; Aguilar J.C.; Ureña L.P.; Ruiz F.A.; Pedregosa, A.

*Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), e-mail: angell.lopez@juntadeandalucia.es

1. INTRODUCCIÓN

En el mercado lácteo nacional existe un gran número de referencias de quesos de pasta prensada no cocida de cabra, con un perfil sensorial que, en la mayoría de los casos, es muy semejante y dificulta la diferenciación del producto por el consumidor. Esta similitud se debe principalmente a:

1. Las prácticas llevadas actualmente (estandarización de actividades ganaderas y reducción de pastoreo).
2. Incremento del transporte y almacenamiento refrigerado de la leche, etc.), que hace inevitable la aplicación de tratamientos térmicos.
3. Utilización de fermentos comerciales para el desarrollo de la fermentación láctica en esta tipología de quesos.



2. MATERIAL Y MÉTODOS

Una vez realizada la revisión bibliográfica en las principales bases de datos científicas e información comercial de fabricantes de cultivos lácticos, se evaluarán dichos fermentos mediante la elaboración de quesos de pasta prensada de vaca, cabra y oveja madurados, inoculados con cepas múltiples mixtas definidas.

A los productos lácteos desarrollados se le realizará:

1. Evaluación sensorial (panel de cata, consumidores).
2. Caracterización físico-química (Extracto Seco, grasa, pH, aw, textura y colorimetría).
3. Compuestos volátiles.



3. RESULTADOS Y CONCLUSIONES

El uso de cultivos lácticos avanzados, aislados o combinados entre sí, origina el incremento de intensidad de olor/aroma e incluso la aparición de nuevos compuestos aromáticos en productos lácticos fermentados, que permiten obtener una variabilidad y complejidad aromática que diferencie la producción de quesos de pasta prensada e incluso con perfil aromático concreto (láctico, afrutado, animal, etc.) Es necesaria una investigación más profunda desarrollando productos tradicionales con los últimos cultivos comerciales de afinado y su evaluación sensorial por consumidores.

4. AGRADECIMIENTOS

Proyecto PP.TRA23.TRA2023.016 "Innovaciones para la valorización de productos lácteos y cárnicos andaluces (INVALAC)" cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional en un 80% dentro del Programa Operativo FEDER Andalucía 2021-2027.