



# Cata de queso

CANAQUEAF y OVILAC



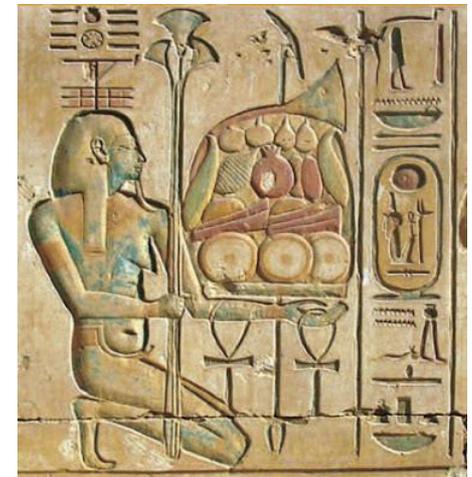
20º CONGRESO NACIONAL LECHERO 2014

Marianela Cortés M., Ph.D.  
Octubre 2014

# Historia del queso



Templo de Ninhursag en El Obeid (Diosa de la vida)  
Mesopotamia, 2500 años A.C.

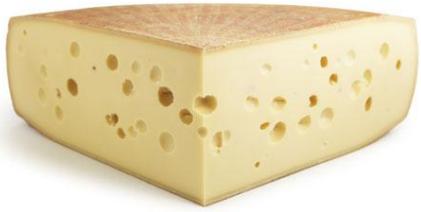


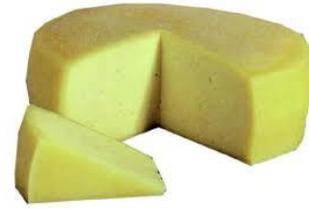
**¿Cuántos tipos de queso existen?**

**¿En el mundo?**



**¿En Costa Rica?**





# Quesos de autor en Costa Rica



# “un regalo de los dioses”

Resultado:

- diferentes razas de vacas, cabras, ovejas...
- diferentes niveles de crema en la leche
- distintas bacterias y mohos
- diferentes tratamientos en su proceso
- variaciones en el tiempo de maduración
- uso de leche cruda o leche pasteurizada
- otros factores: dieta del ganado y la adición saborizantes (hierbas, especias, ahumado).

# Guía práctica para la cata



## Consejos:

- 1.** Quesos de varios tipos de maduración: orden creciente de intensidad aromática, de los menos a los más intensos. Terminando por los quesos azules.
- 2.** Es importante que los “catadores ” conozcan los rasgos característicos de los quesos que van a catar, para poder realizar una valoración correcta.
- 3.** Nunca catar un queso inmediatamente después de haber comido o con sensación de hambre.
- 4.** Por lo menos una hora antes de realizar la cata, no tomar café, no fumar, no consumir bebidas alcohólicas o alimentos con especias.
- 5.** Temperatura es fundamental, nunca consumirlos fríos. En una cata técnica se deben tener a 14°C y sino se pide que estén a temperatura ambiente (20-22°C).

# Guía práctica para la cata

## Consejos:

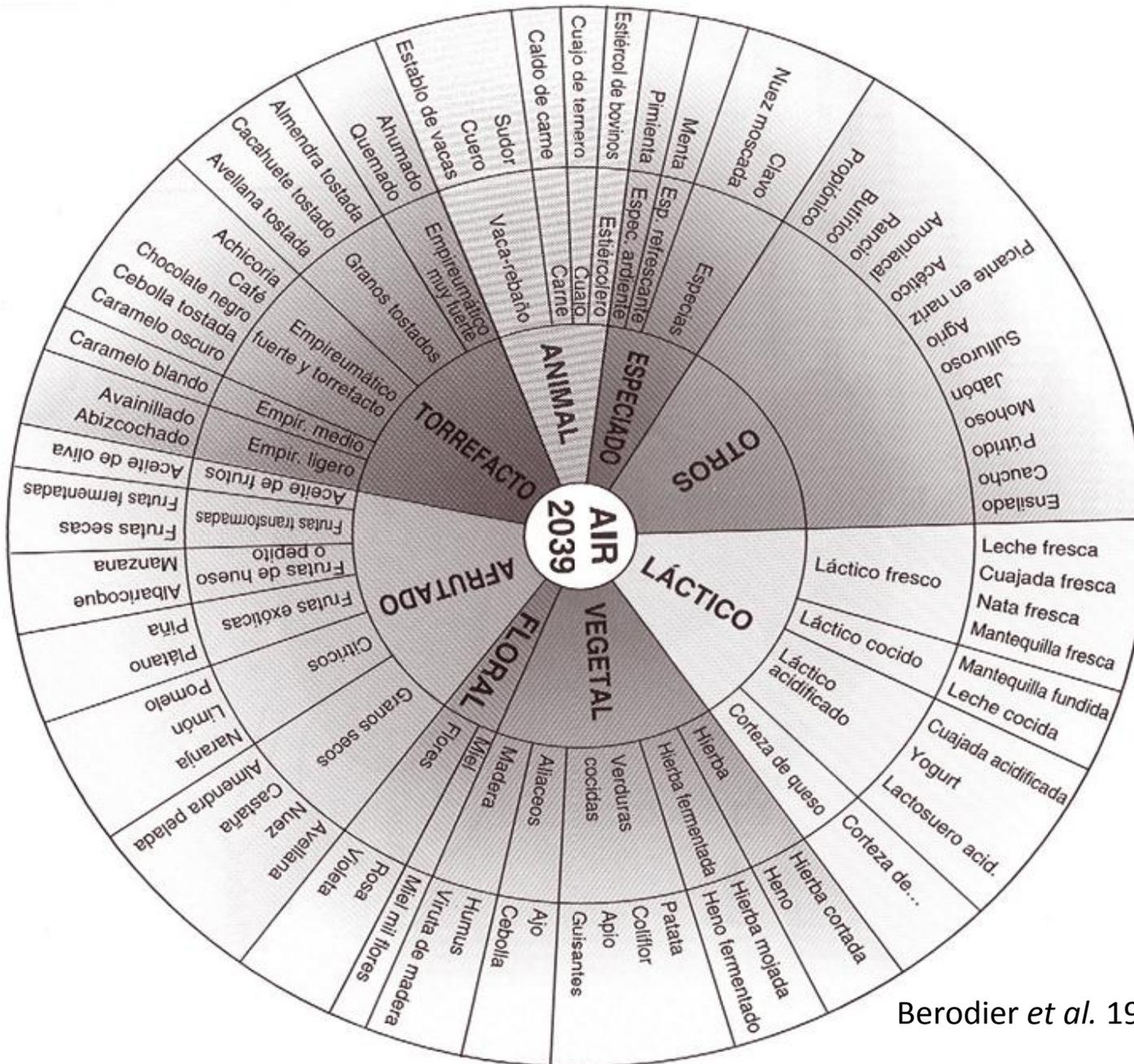
- 6.** Si se va a catar el queso, no se puede acompañar con vinos u otras bebidas o alimentos ya que el queso se cata solo.
- 7.** Para limpiar la boca entre porción y porción, se utiliza pan blanco neutro (sin especias o saborizantes agregados) o manzana verde y siempre hay que tener agua cerca.
- 8.** Es fundamental realizar la cata en un ambiente libre de olores extraños, aireado y luminoso.



# Cata: 5 pasos



# RUEDA DE DESCRIPTORES DE FAMILIAS y SUBFAMILIAS DE OLORES & AROMAS



# Cata

## PERFIL SENSORIAL DE MOZZARELLA FRESCA DE BUFALA

### Apariencia

DESCRIPTOR	MOZZARELLA FRESCA BUFALA
Forma	Característica (esferoide, trenzada)
Superficie	Lisa y fina en forma de "piel"
Brillo	6-7
Homogeneidad del Color	Uniforme. Blanco grisáceo
Homogeneidad de la Pasta	Homogénea y fibrosa. Puede presentar 2-3 aberturas mecánicas. No debe presentar rajaduras, exfolias, ojos, ni cristales
Exudado	Puede exudar pero no excesivamente

# Cata

## Flavor

DESCRIPTOR	MOZZARELLA FRESCA BUFALA
Intensidad del Olor Típico	3
Tipicidad del Olor	(a leche fresca/crema de leche)
Intensidad del Aroma Típico	4
Tipicidad del Aroma	(a leche fresca/crema de leche)
Dulce	1
Salado	hasta 3
Ácido	Hasta 2
Sensación refrescante	4
Persistencia	3-4

## Textura

DESCRIPTOR	MOZZARELLA FRESCA BUFALA
Elasticidad	7
Fibrosidad manual <sup>1</sup>	5
Firmeza o Dureza	4
Adherencia	1
Impresión de Humedad	5
Solubilidad	2
Fibrosidad en boca <sup>2</sup>	3-4

<sup>1</sup> Fibrosidad manual: Presencia de filamentos típicos (textura fibrilar). Escala: zanahoria cruda (1), pechuga de pollo (5), apio (7)

<sup>2</sup> Fibrosidad en boca: Sensación de percibir filamentos en la boca a medida que el producto se solubiliza. Escala: zanahoria cruda (1), pechuga de pollo cocida (4), apio (7)

Viaje..... ¡por algunos quesos costarricenses!



# Queso Turrialba

# Santa Cruz de Turrialba



Finca

Nuevo Horizonte

Ganado / razas

Jersey 90% - 10% Guernsey u  
otro

Maduración

Fresco

Altitud

1800 m.s.n.m.



*“Es el suave, cremoso, amarillo y natural queso Turrialba ; el cual es de verdad y por lo tanto el original”*

*En 1890, el bisabuelo materno Lucas Vargas producía queso Turrialba, la receta se conserva íntegra y exacta que hace 125 años*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Tulín Gourmet



# Quebrada Amarilla, Jacó

Finca

La Florita

Ganado / razas

Cruces Pardo suizo, Holstein y Jersey con algunas reminiscencias de raza Bos Indicus



Maduración

Fresco

Altitud

20 m.s.n.m. (2 km litoral)

*“Tulín Gourmet es un queso con una personalidad propia, elaborado con una leche de microbiología autóctona conservando el sabor, aroma y características propias de la leche natural”.*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Queso Pacheco

Queso Pacheco



Finca

Ganado / razas

Maduración

Altitud

Pacheco

Guensey

2 meses

2000 m.s.n.m.



*“¡Queso estilo suizo con más de 30 años de historia!”*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Queso Raclette

# Santa Cruz de Turrialba



Finca

Le Chaudron

Ganado / razas

Jersey

Maduración

Más de 3 meses

Altitud

1400 m.s.n.m.



*¡Para compartir lo bueno!*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Perfil de sabor: quesos de cabra



- Color siempre es blanco en los quesos jóvenes o marfil. amarillento en los más maduros (leche no tiene carotenos)
- Olor y aroma característico (cabra, animal) que se explica gracias la presencia de los ácidos grasos volátiles (cáprico, caprílico y caproico), muy aromáticos y presentes en gran cantidad en la leche.
- Se liberan en la maduración.
- Siempre son intensos y de persistencia larga en boca.
- Según la región de elaboración pueden aparecer notas distintas “a pasto, herbáceo, hierbas frescas y especias” por ejemplo.



# Queso Chupulún



Finca

Ganado / razas

Maduración

Altitud

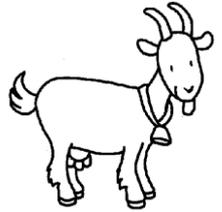
# San Ramón

El Chupulún

Saanen

Fresco

1800 m.s.n.m.



*¡De nuestra finca a su mesa!*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Queso Finca Caprina

# Ochomogo



Finca

Finca Caprina 1802

Ganado / razas

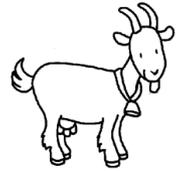
Saannen princ., Nubianas y  
Alpinas

Maduración

22 días mínimo

Altitud

1802 m.s.n.m.



*“¡Un regalo gourmet al paladar!”*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Queso Torre Carprina

# Santa Cruz de Turrialba



Finca

Rincón del Toro

Ganado / razas

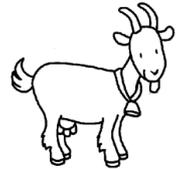
Saanen en un 90% y el resto  
Toggenburg, Alpina y Nubiana

Maduración

6 semanas

Altitud

2000 m.s.n.m.



*“El verdadero sabor del queso, calidad garantizada que usted merece”.*

**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Perfil de sabor: quesos de oveja



- La leche de oveja tiene un contenido superior en grasa y proteína a la leche de vaca y cabra
- Características organolépticas de mayor intensidad de sabor
- Cremosidad muy superior y persistencia más larga
- Olor y aroma característico se debe a la presencia de una mayor cantidad de ácidos grasos caprílico y cáprico, muy aromáticos: gusto y aroma característicos
- Maduración es más lenta, requieren de mayores tiempos para desarrollar aromas y sabores.



# Queso maduro oveja



Finca

Ganado / razas

Maduración

Altitud

# Turrialba Volcán

OVILAC

Lacaune y Frisian

100 días

2800 m.s.n.m.



*“ ¡De la cava a su mesa, OVILAC!”*

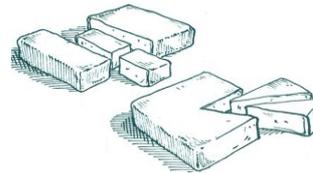
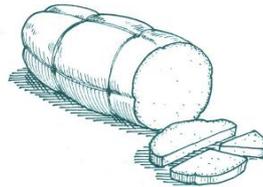
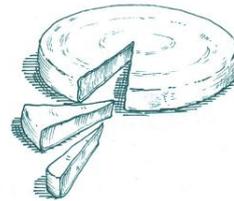
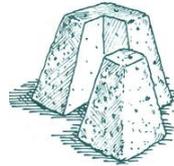
**Elasticidad, intensidad del olor y aroma, dulce, salado, ácido, amargo, friabilidad, persistencia, retrogusto**

# Quesos.....

## Conservación

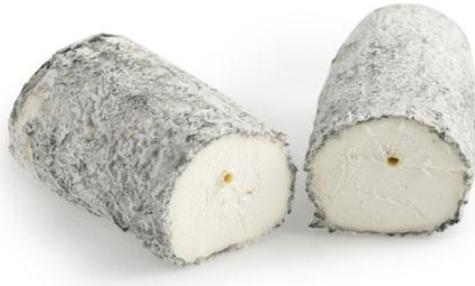


## Corte



## Acompañamiento





Un mundo de sensaciones por descubrir.....



¡MUCHAS GRACIAS FINCA NUEVO HORIZONTE,  
PRODUCTOS TULÍN, QUESOS PACHECO, LE CHAUDRON,  
QUESOS CHUPULÚN, FINCA CAPRINA 1802, QUESOS  
RINCÓN DEL TORO Y OVILAC!

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.

[marianela.cortes@ucr.ac.cr](mailto:marianela.cortes@ucr.ac.cr)

(+ 506) 2511-1344

[www.cita.ucr.ac.cr](http://www.cita.ucr.ac.cr)