



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

Congreso Nacional Lechero 2022

15 y 16 de Noviembre - Wyndham San José Herradura

CATA DE QUESOS



Marianela Cortés M., Ph.D.
Noviembre, 2022



Transformación



EUROPA
10000 a 8000 años AC.

Leche coagulada por
ácido

Leche coagulada por
cuajo

CONSERVAR

El Queso ha constituido
una forma de conservar
la leche a través de un
producto más apetecible.



Congreso Nacional Lechero 2022



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



Guía práctica para la cata



¿Qué evaluar en cada paso?

1. Examen visual pieza entera, forma, corteza y tamaño. Apariencia interna o examen visual de la masa de queso, ver color, brillo, aureola, ojos, rugosidad y presencia de grasa o agua.
2. Examen táctil para analizar textura, primero con los dedos y luego con la boca. Dedo pulgar: elasticidad. Boca: atributos de textura antes, durante y después de la masticación como dureza, masticabilidad, fragilidad, gomosidad, solubilidad, granulosis, untuosidad, carácter graso y humedad.
3. Primero se acerca la muestra a la nariz y realizar dos o tres aspiraciones reconocer los olores dominantes y su intensidad. Para mejorar la percepción se rompe la muestra por el centro cerca de la nariz y aspirar de nuevo.
4. En boca: aroma, gustos, sensaciones trigeminales, retrogusto y persistencia.
5. Después de tragar: nuevas sensaciones olfato-gustativas o retrogusto y la duración de los estímulos percibidos o persistencia.

Guía práctica para la cata



Quesos a catar

1. Queso Turrialba (2)
2. Queso fresco de búfala (Burrata)
3. Queso Gouda
4. Queso de cabra madurado (7 meses)

Para la cata



Qué vamos a buscar....

Dedo pulgar: elasticidad.

Nariz: olores

Boca: atributos de textura antes, durante y después de la masticación como dureza, masticabilidad,, gomosidad, solubilidad, granulosidad, untuosidad, carácter graso y humedad.

Boca: retrogusto y persistencia

PERFIL SENSORIAL DE MOZZARELLA FRESCA DE BUFALA

Apariencia

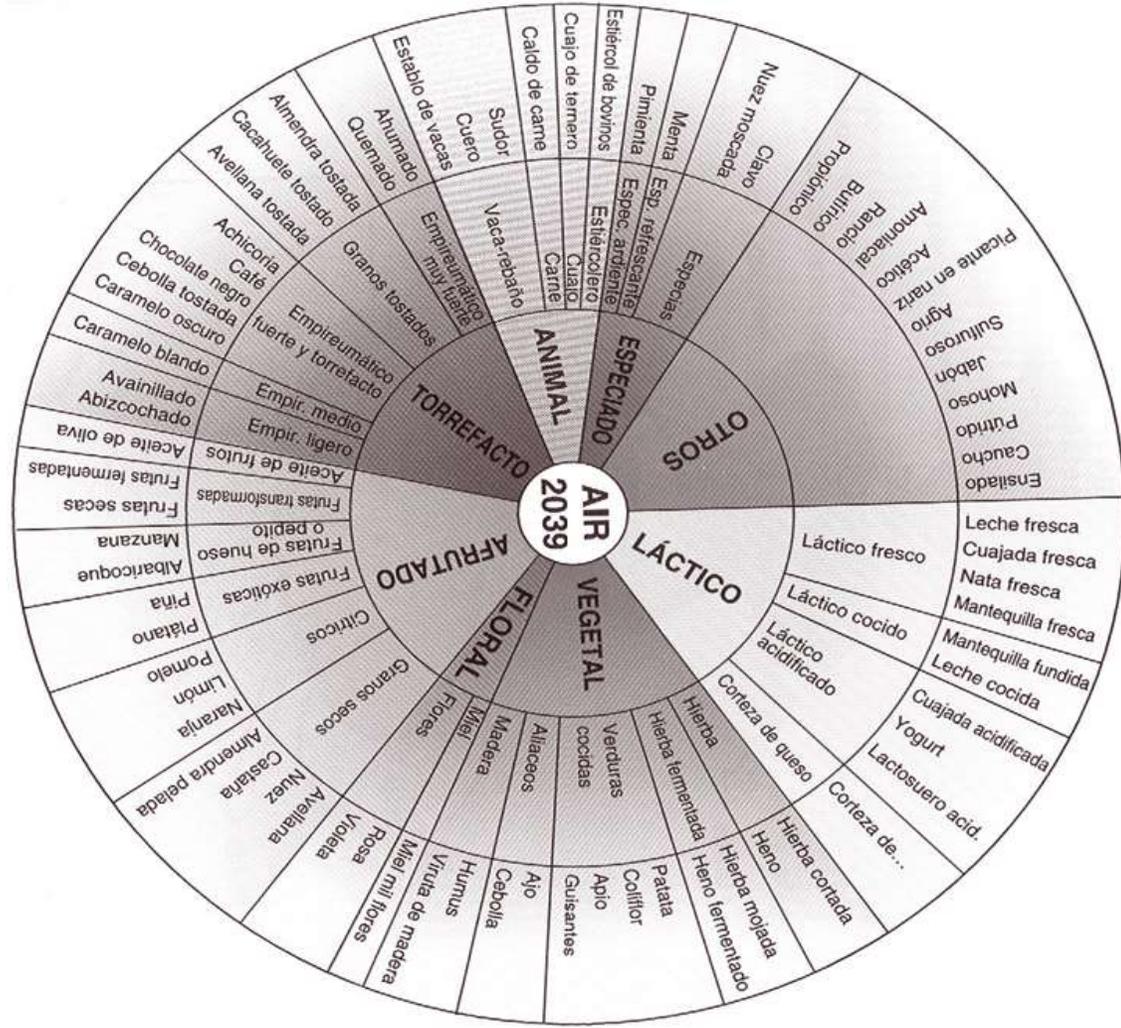
DESCRIPTOR	MOZZARELLA FRESCA BUFALA
Forma	Característica (esferoide, trenzada)
Superficie	Lisa y fina en forma de "piel"
Brillo	6-7
Homogeneidad del Color	Uniforme. Blanco grisáceo
Homogeneidad de la Pasta	Homogénea y fibrosa. Puede presentar 2-3 aberturas mecánicas. No debe presentar rajaduras, exfolias,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

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.



FAMILIAS DE OLORES & AROMAS



Berodier et al. 1997

Los griegos decían que los quesos
eran “un regalo de los dioses”



“...un mundo por descubrir...”



Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
marianela.cortes@ucr.ac.cr
Tel: 2511-8840

Escuela de Tecnología de Alimentos
www.ta.ucr.ac.cr

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR)
www.cita.ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica
www.ucr.ac.cr

Congreso Nacional Lechero 2022

