

Taller de cata de quesos, diferenciando quesos verdaderos de análogos

Dra. Marianela Cortés

Titulación académica:

- Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la UCR.
- Doctorado (Ph.D.) en Bioquímica, Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Montpellier 2 (Francia).

En su experiencia laboral se destaca por:

- Labora en la Universidad de Costa Rica y es profesora asociada de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).
- Tiene a su cargo actualmente la subdirección de la Escuela.

Además:

- Ha participado como juez de quesos en concursos en CR, Argentina y Uruguay.



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

29º Congreso Nacional
LECHERO

16 - 17 octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura



ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos

CATA DE QUESOS DIFERENCIANDO QUESOS VERDADEROS DE ANÁLOGOS

Marianela Cortés M., Ph.D.
16 Octubre, 2024



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

29^o Congreso Nacional
LECHERO
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura



ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos



Transformación



Leche coagulada
por ácido

Leche coagulada
por cuajo

EUROPA
10000 a 8000 años AC.

CONSERVAR

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



**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura



Queso fresco

Ingredientes: **leche íntegra, cultivos lácteos, sal y cuajo como coagulante, cloruro de calcio (0,02%)**



Análogo, es un producto elaborado mediante la combinación de ingredientes lácteos y no lácteos



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

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).

Coste, Correa & Rismondi, 2010



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

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.



Coste, Correa & Rismondi, 2010



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

Cata: 5 pasos



Coste, Correa & Rismondi, 2010



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

29^o Congreso Nacional
LECHERO
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

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.

Coste, Correa & Rismondi, 2010



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

Guía práctica para la cata



1. Queso fresco de vaca
2. Queso procesado y análogo
3. Queso mozzarella y análogo

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. Sabor salado, dulce, ácido, amargo

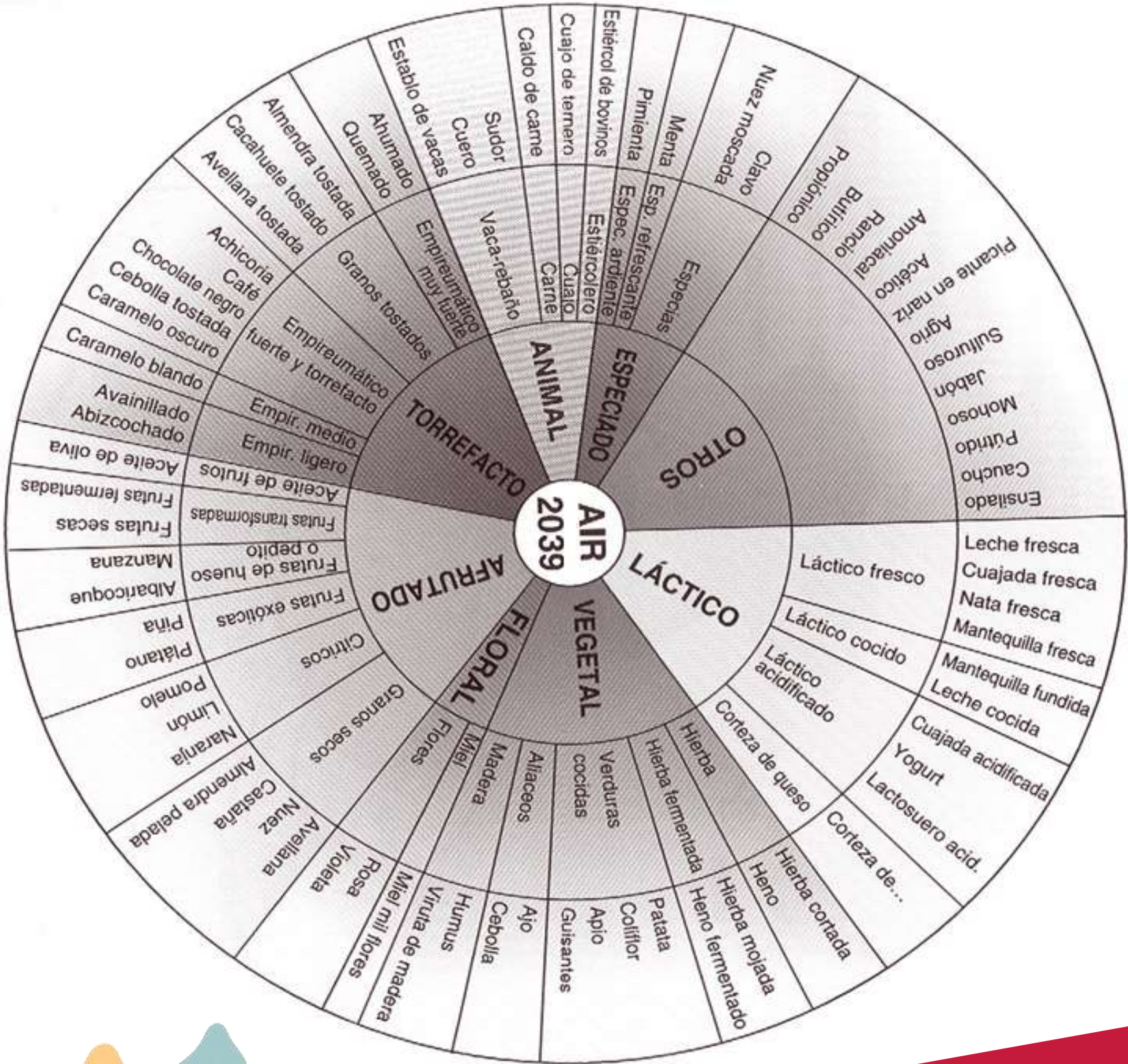
Boca: retrogusto y persistencia



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

FAMILIAS DE
OLORES & AROMAS



Berodier *et al*, 1997
Quesos de pasta dura y
semidura de leche de vaca



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

29° Congreso Nacional
LECHERO

16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

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 Mercoláctea



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

29^o Congreso Nacional
LECHERO

16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

Guía práctica para la cata



1. Queso fresco de vaca
2. Queso procesado y análogo
3. Queso mozzarella y análogo

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, granulosis, untuosidad, carácter graso y humedad. Sabor, salado, dulce, ácido, amargo

Boca: retrogusto y persistencia



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

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



“...un mundo por descubrir...”



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura



ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos

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

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

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

Universidad de Costa Rica
www.ucr.ac.cr



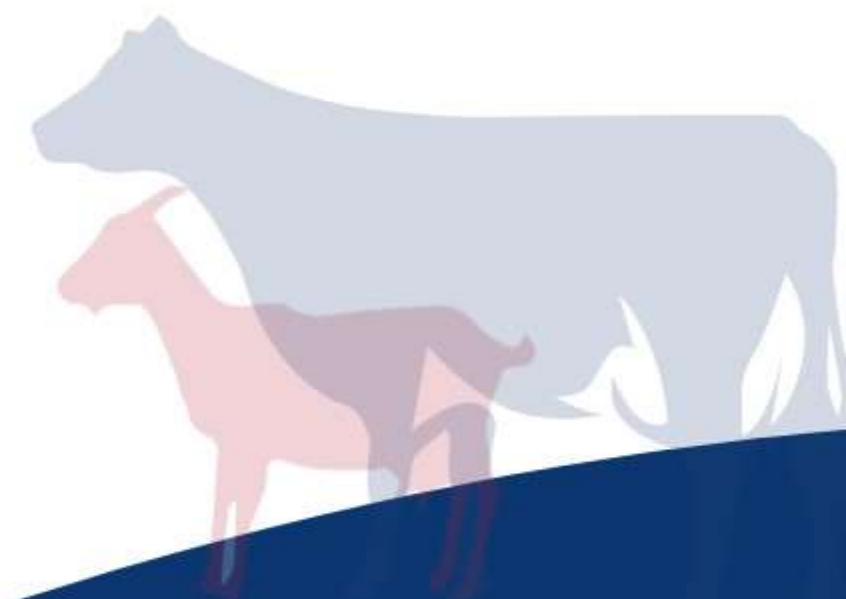
CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

**29° Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 Octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura

**Su opinión
es muy valiosa para nosotros**



**Llene una breve encuesta
y quede participando en
la rifa de un obsequio de
nuestros patrocinadores**



Escanee el código QR

29^o  **CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE**
**Congreso Nacional
LECHERO**
16 - 17 octubre 2024 - Hotel Wyndham Herradura