

**QUESO TERMAL.
UN QUESO AUTÓCTONO URUGUAYO.
IGP.**

Autores:

T.L. Sergio Borbonet. sborbon@latu.org.uy
T.L. Pedro Urrestarazu. purresta@latu.org.uy
Consultores Seniors del Laboratorio Tecnológico del Uruguay. LATU.
Av. Italia 6201. Montevideo. Uruguay.
Tel. 00598-2-6013724 int 1358
www.latu.org.uy.

Eje temático: industrialización.

Resumen:

El presente trabajo se inscribe bajo el Proyecto 100 Queserías Artesanales que lleva adelante el Laboratorio Tecnológico del Uruguay a partir del 2006, con el propósito de dar apoyo a la quesería artesanal y mejorar la calidad de los quesos elaborados.

En este caso se contó con la colaboración de la Dirección de Desarrollo Productivo de la Intendencias Municipal de Paysandú, la Facultad de Agronomía Estación Experimental Mario Cassinoni, Mesa del Queso del Litoral y la empresa que realiza el mantenimiento de las aguas termales.

Se refiere a una experiencia con productores queseros artesanales en la zona de una zona no tradicional en la elaboración de quesos artesanales, pero con una gran importancia económica y social para siete familias del medio rural. Con este proyecto se logra la utilización de las aguas saladas de la zona para la elaboración de quesos y crear una nueva variedad: el "Queso Termal", otorgando un alto valor agregado para competir comercialmente con quesos provenientes de otras zonas del País.

El mismo se está llevando a cabo en la zona de Colonia Gutiérrez, al norte de la ciudad de Guichón y de las Termas de Almirón (únicas termas de aguas saladas del País) ubicadas a 400 kms. de Montevideo.

El emprendimiento es llevado a cabo por 7 familias queseras artesanales ubicados en un radio de 30 kms.

El trabajo con estos productores fue iniciado años antes por la Intendencia Municipal de Paysandú y la Facultad de Agronomía, Estación Mario Cassinoni que tenía la finalidad de mejorar la producción forrajera, mejorar la calidad de la leche y obtener las correspondientes habilitaciones.

En Uruguay se define queso artesanal como "aquel queso que se elabora con la leche del propio establecimiento", no permitiendo mezclar leches de otros.

Como objetivo se presentaron los siguientes:

- Utilizar las características típicas de una región (aguas saladas termales) para elaborar quesos y producir una nueva variedad, otorgando un valor agregado y poder competitivo en el mercado, mejorando la economía doméstica y la calidad de vida de las familias artesanas.
- Dar a conocer las condiciones naturales de la región.
- Formación del Grupo Termal para comercializar en forma conjunta los quesos elaborados.

Palabra clave:

Termal, quesería artesanal

Metodología:

Se ha trabajado en forma conjunta con la Mesa del Queso del Litoral, Dirección de Producción, Dirección de Bromatología y Dirección de Turismo de la Intendencia Municipal de Paysandú, Facultad de Agronomía Estación Experimental Mario Cassinoni, COLAVECO, CCU, MGAP. Se ha aplicado en todo momento las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Ordeño y Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo presente los "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" y las recomendaciones en "Aguas" del Codex Alimentarius. Se llevaron a cabo visitas a los establecimientos y las distintas Instituciones han participado en forma organizada, apoyando con distintos aportes para llevar adelante el proyecto como son los alojamientos para técnicos, análisis de agua, análisis de leche, cursos de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura, chequeo de sistemas de ordeño y por otro lado los productores han tenido que compartir su mesa con Técnicos del LATU. Se llevaron a cabo reuniones y talleres donde se buscó en todo momento la participación de los productores aportando ideas para el transporte del agua, el estudio del posible mercado, tamaño del queso, presentación, normas que cumplir y las ventajas y desventajas del trabajo.

Para la elaboración del queso:

Se utiliza el agua salada de las Termas la cual es transportada a cada uno de los establecimientos cuando lo precisan para el uso de todos los quesos que elaboran.

También se logró elaborar una nueva variedad de queso, queso Termal, que está en proceso de ser registrado, siendo un queso de pasta lavada, elaborado con leche entera de vaca, fermento termófilo, cuajo para cuajar en 25 minutos, corte de un grano con 0,8 cm. extracción de aprox. 20 a 25% de suero y cocción final entre 40 y 42°C.

Prensa y finalmente salmuera de 20° Bé, con pH 5,20 y temperatura 14°C, durante 6 hs. (para llegar a la concentración hay que agregar cloruro de sodio)

La maduración lleva aproximadamente entre 25 y 45 días, dependiendo del tipo de leche utilizada según el ganado de cada establecimiento (Holando ó Jersey).

Resultados y discusión:

Estos productores formaron el "Grupo Termal" el cual llevó a trabajar a los integrantes en forma organizada.

Los mismos están produciendo el queso Termal que presenta las siguientes características:

Sabor y Aroma: suave, fresco, ligeramente láctico, sintiendo el fermento termófilo, y característico a un queso de pasta lavada, pero con el sabor y aroma característico de un queso elaborado con leche entera.

Cuerpo y textura: liso sin ojos, pero puede presentar algún ojo esférico láctico y sin ojos mecánicos.

Al estar elaborado con leche entera, se presenta agradable al corte, especial para consumir con pan o para acompañar una entrada con bebida alcohólica.

Presentación: de forma cilíndrica, de aproximadamente un kg., de 10 cm de diámetro, por 8 cm de alto, superficie lisa y limpia,

Color: ligeramente amarillo claro, con cáscara de color mas definida.

Se comercializa en forma de unidad evitando el corte, ya que está dirigido a un público consumidor de las ciudades aledañas y/ o turístico.

Los productores utilizan la salmuera para la salazón de los demás quesos que ya venían elaborando, (queso Muzzarella, tipo Colonia y queso Semiduro)

Han obtenido mejor precio en el mercado por todos los quesos elaborados en comparación a otros momentos y a demás quesos.

Se debe resaltar que el queso Termal es un queso que el mercado lo solicita y es utilizado por la prensa desde el punto de vista turístico, a pesar de que no se ha instrumentado oficialmente

el uso de la etiqueta identificatoria pero el boca a boca los comercios de la zona han comenzado a solicitar a los productores los quesos que antes llegaban de otras regiones tradicionales.

Del trabajo en conjunto se diseñaron varias etiquetas para cumplir con la Normativa vigente, donde los productores seleccionaron el color, la forma y donde a partir de ella el consumidor tendrá una trazabilidad exacta ya sea del Grupo como del productor elaborador.

Conclusiones:

Se logró elaborar un queso nutritivo, inocuo y de excelente calidad, mediante la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, cambiando los parámetros de elaboración, salazón y maduración en todos los quesos elaborados.

El queso Termal se comercializa en los comercios de la zona como también en otras ciudades. Estando en proceso el registro de la marca por parte de la Intendencia Municipal de Paysandú.

Se consolidó el Grupo y si bien se debe seguir apoyándolo, se continuará con la producción de las etiquetas para ser utilizadas por los productores en la comercialización.

En estos meses siguientes se producirán las mismas para lograr llegar a nuevos mercados.

Agradecimientos:

Se ha contado con la colaboración expresa de la Ing Agr. Marcela Bascans, Sria Técnica de la Mesa del Queso del Litoral como a todas las Instituciones nombradas.

Bibliografía:

CALEC. Curso de Capacitación en Lechería. Material entregado en distintos cursos.
FEPALE- LATU- ESIL.

Cultura e identidad territorial como estrategia de diferenciación agroalimentaria para el desarrollo local y rural sostenible; el caso de la producción de quesos artesanales en el Uruguay.

VII Congreso de Transformaciones Territoriales; Universidad de Paraná, Brasil. AUGM, 2008.
Carlos Schiavo.

Estadísticas del Sector Lácteo 2007.
Serie Trabajos Especiales N° 266. Octubre 2008.
DIEA. MGAP.

Historia de la Quesería en Uruguay, 2001.
LATU- Sergio Borbonet Legnani.

Waters. First Edition.
Codex Alimentarius. World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2007.

Anexos:

Etiquetas de los Quesos del Grupo Termal



Prototipo de Queso Termal



Grupo Termal y Técnicos



Uruguay y su distribución en queserías artesanales. El punto rojo indica la zona del Grupo Termal.

Nota: cada punto corresponde a un productor.

Fuente: MGAP, DIEA (2000); Censo Agropecuario.

