

**Título** Quesos blando cremoso y blanco untable

---

**Tipo de Producto** Material didáctico

---

**Autores** Piña, Martín

---

Código del Proyecto y Título del Proyecto

---

A14T03 - Sustituto de queso blando cremoso, con mayor valor nutritivo

---

Responsable del Proyecto

---

Crivaro, Luis

---

Línea

---

Alimentos-Biotecnología

---

Área Temática

---

Desarrollo de Alimentos

---

Fecha

---

2014

---

## **ELABORACION DE QUESO CREMOSO**

### **1. OBJETIVO**

Elaboración de queso cremoso.

Conocer el proceso de elaboración de un queso.

### **2. METODOLOGÍA**

#### **2.1 EQUIPOS Y MATERIALES**

- Tina quesera 50 litros
- Leche cruda
- Starter
- Cuajo
- Termómetro
- Balanza electrónica (hasta 1500 g al mg)
- HONa 0.11N
- Pipeta 10 ml
- Bureta
- Erlenmeyer
- Fenolftaleina
- Agua destilada

#### **2.2 PROCEDIMIENTO**

1. Colocar la leche en la tina
2. Calentar a razón de 1°C por minuto hasta los 37°C.
3. A los 30°C agregar el starter.
4. A los 37°C agregar el cuajo. Agitar bien
5. Detener el calentamiento, llevar a 35°C. Mantener la temperatura, contragitar.

6. Dejar descansar 20 a 30 min a 37°C.
7. Lirar la pasta (cubos del tamaño de una nuez, a 37°C)
8. Mover suavemente cada 10/15 min.
9. Controlar acidez titulando el suero. Medir °Dornic. (Debe estar en 15°Dornic, Máx. 16°Dornic)
10. Moldeado
11. Apilar los moldes.
12. A los 30 minutos invertir el orden de los moldes.
13. A los 60 minutos dar vuelta el queso.
  
14. A las 24 hs ponerlo en salmuera
15. A las 24 hs pasarlo a estantería a 10°C. Máx. 15°C
16. Rotar las piezas cada 2 ó 3 días. Hasta los 20 días.

### **3. CÁLCULOS Y EXPRESIÓN DE RESULTADOS**

Titulación suero de leche:

Medir 10 ml de suero en el matraz, agregar agua destilada y 3 gotas fenolftaleína.

Titular con NaOH 0.11 N hasta rosa pálido permanente.

ml NaOH 0.11N \*10=°D

Acidez (g/l)= ml NaOH \* N NaOH \* meq ac. Lác / masa de muestra

meq.ácido láctico= 0.09g

#### **4. INFORME**

¿Cómo espera que se comporte la acidez durante el proceso?

¿Cuáles son los valores determinados de acidez durante el proceso? ¿Y los de pH?

¿Estos valores han sido los esperados? Justifique su respuesta.

¿Cuál fue el rendimiento del proceso?

Compare la consistencia del producto obtenido con el producto del mercado.