



La empresa PACCE es una empresa destinada a la producción de alimentos, de diferentes rubros, de capital privado, que cumple con las normas establecidas en la producción y comercialización de sus productos, abasteciendo al mercado nacional con calidad de exportación.

En esta oportunidad PACCE lanza al mercado un producto innovador, que viene a simplificar las tareas cotidianas del hogar, con un costo de comercialización del producto accesible al consumidor.



El Queso Crema saborizado fue producido en las instalaciones de Lácteos Santa Rosa – Mérida – Venezuela, bajo la supervisión de la Directora e Ingeniero de Planta

El objetivo planteado es:

Producir un queso crema saborizado utilizando los principios de formulación fisicoquímica, variando los parámetros necesarios para obtener el producto deseado.

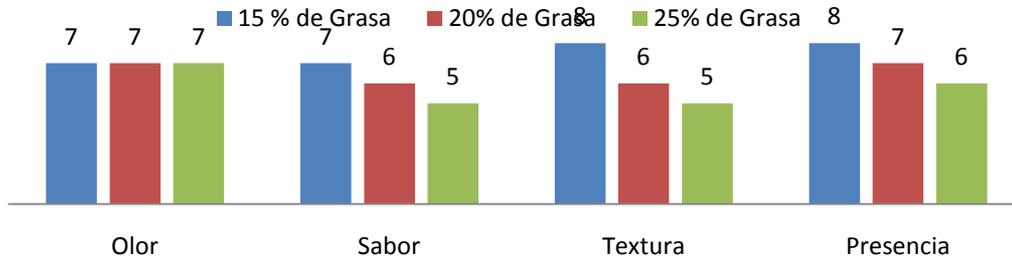
En la elaboración del mismo, se deben cumplir una serie de características específicas de los productos lácteos tales como: poseer un buen fenotipo, gusto, olor característico y buen bouquet, lograr el máximo periodo de duración del producto mediante la adición de conservantes.



¿Como se elabora un Queso Crema Saborizado?

Como en toda industria alimenticia, se inicia con la desinfección del área de trabajo e instrumentos a utilizar. Para posteriormente recibir la leche cruda previamente procesada de óptimas condiciones con un 4% de grasa aproximadamente así como la crema de leche con un contenido de grasa elevado. Se pasteuriza la leche a 65°C, destinando una porción de la leche para la obtención de la crema de leche con un contenido de grasa elevado. Se mezcla la leche con la crema de leche para aumentar su contenido graso y así estandarizarla, para posteriormente agregar la cantidad necesaria de estabilizante manteniendo la mezcla a 65 °C, dejando enfriar lentamente hasta 40°C, para así poder agregar la cantidad necesaria de cloruro de calcio y fermento láctico, mezclando durante 1 o 2 minutos, y finalmente agregar la cantidad necesaria de cuajo repitiendo el procedimiento de mezclado. Se deja actuar el cuajo durante 30 minutos manteniendo la temperatura a aproximadamente 40 °C. Una vez formada la cuajada se realizan cortes de 4x4 cm aproximadamente dejándola reposar por 20 minutos. Transcurrido el tiempo se agita durante 10 minutos y se retira parte del suero desprendido de la cuajada mediante la utilización de un lienzo, para agregar la cantidad de sal y concentrado de frutas necesarias al filtrado (cuajada). Finalmente se homogeneiza la mezcla mediante el uso de un mixer, se envasa y se refrigera.

Tabla 1. Porcentaje de grasa en leche estandarizada vs propiedades organolépticas de queso crema refrigerado.

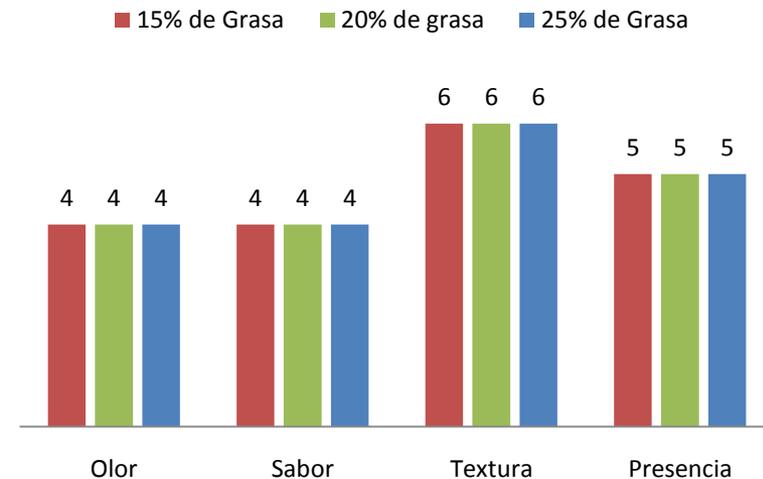


La calidad de los quesos se mide mediante estudios de propiedades organolépticas. Mostramos aquí un ejemplo del mismo.

En las tablas 1 y 2 podemos encontrar los resultados obtenidos estadísticamente, cuyas encuestas fueron aplicadas en los trabajadores de lácteos santa rosa, sobre las propiedades organolépticas de las muestras obtenidas en el primer experimento en el cual se trabajó con seis muestras variando su contenido de grasa entre 10, 15 y 20%. De dichas muestras tres fueron refrigeradas y tres fueron desueradas a temperatura ambiente (encubado) durante 24 horas.

Como se puede observar, la muestra con 15% de grasa cuenta con la mayor aceptación por parte de los encuestados.

Tabla 2. Porcentaje de grasa en leche estandarizada vs propiedades organolépticas de queso crema encubado.



Finalmente decimos que:

La calidad del queso depende del tipo de leche usada y del proceso empleado. Por otro lado la variedad de quesos que existe ha hecho que estos sean degustados por diferentes paladares, por lo tanto son millones de las personas que lo consumen, por la variedad de textura, aroma y sobre todo sabor, generando una gama de productos de fácil comercialización. De este modo se ha elaborado un queso crema con una característica que lo hace único, que es la adición de un saborizante.



En la imagen se puede observar el producto obtenido listo para la distribución y comercialización.

Muchas Gracias.