



EFECTO DEL TIPO DE LECHE (VACA O CRABRA) EN EL RENDIMIENTO DEL QUESO FRESCO TIPO PANELA

DELIA GASPAR SÁNCHEZ¹ y Meyli Claudia Escobar Ramírez²

1 Universidad Nacional Autónoma de México, 2 Centro Nacional de Investigación Disciplinaria en Fisiología y Mejoramiento Animal CENIDF y MA-INIFAP. deliagas@yahoo.com.mx

El rendimiento quesero se ve directamente influenciado por la composición química de la leche, especialmente en sus constituyentes principales, grasa y proteína, componentes que determinan su valor como materia prima para la fabricación de queso. Por lo anterior el objetivo de este trabajo es la influencia de la calidad de la leche de vaca y cabra en el rendimiento del queso fresco tipo Panela. Se elaboraron 56 lotes de queso panela, 29 lotes (460.19 Kg) con leche de vaca y 29 (402.95 Kg) con leche de cabra, durante el año 2013. Se evaluó la calidad fisicoquímica y sanitaria de la leche. Para la calidad fisicoquímica por medio de espectroscopia de infrarrojo y densidad con un lactodensímetro. Para la calidad sanitaria se evaluaron: Cuenta Total Bacteriana (CTB) por conteo rápido (SimPlate), conteo de células somáticas (CCS) por un contador óptico, inhibidores por medio de difusión estándar, la prueba de alcohol al 72 y 44% y acidez por titulación. El rendimiento quesero se calculó dividiendo los Kg de queso entre los Kg de leche por cien. Los datos se analizaron mediante una correlación estadística entre los componentes de la leche y el rendimiento quesero, utilizando el coeficiente de correlación de Pearson del programa SAS. El queso Panela de leche de vaca presentó mayor rendimiento (15.73%) que el queso de cabra (13.89%). Así mismo, los quesos elaborados con leche de cabra presentaron una correlación significativa entre rendimiento y los principales componentes de la leche. En cambio en los quesos elaborados con leche de vaca no se encontró correlación con ninguno de sus componentes de la leche. El tipo de leche influyó significativamente en el rendimiento del queso panela, sin embargo se debe tomar en cuenta, el volumen de procesamiento y la estandarización del proceso para obtener los mejores rendimientos en queso.