Elabore el queso morralito en su casa

INTRODUCCION

El Queso es uno de los alimentos que tienen usos más variados, ya que existe toda una gama de tipos que pueden servirse solos o como complemento, para aumentar o mejorar la calidad nutritiva y el sabor de los alimentos. Su sabor, unido a su gran digestibilidad y excelente valor nutritivo, lo hacen un alimento importante para personas de toda edad.

Por tradición los mexicanos han elaborado quesos y otros subproductos lácteos, sin un control estricto de las variables que los afectan: la calidad de la materia prima, pasteurización, uso de aditivos, técnicas de elaboración y de conservación.

El INIFAP consiente de la importancia de estas variables y su influencia en la calidad de los productos terminados, ha desarrollado y optimizado las técnicas de elaboración de varios tipos de quesos en su planta piloto de Ajuchitlán, Querétaro, y las hace disponibles a productores para el mejor aprovechamiento de la leche mediante su industrialización.

La tecnología aquí presentada ataca dos problemas fundamentales: el bajo valor de la leche fluida comercializada por los pequeños productores y la desnutrición de la población mexicana. En el primer caso, la elaboración de quesos le da valor agregado a la leche; en cuanto al segundo, el 60% de los mexicanos no puede digerir bien la leche a partir de la pubertad, por lo que este rico alimento no puede formar parte de su dieta. El queso y otros subproductos lácteos proveen a nuestra población de dos nutrimentos esenciales que contiene la leche, entre otros: calcio y proteína de alto valor biológico.

En resumen, la producción de quesos como el ""MORRALITO"", permite el consumo de nutrimentos a un importante sector de la población que no puede ingerir leche y le da un valor agregado a ésta, beneficiando al productor.

TECNOLOGIA

El Queso Morralito recibe el nombre, porque para moldearse se usan pequeñas sacas o costales de ixtle que le dan dicha forma. A continuación se indican los ingredientes, los materiales y el procedimiento para su elaboración.

- Ingredientes para trabajar con 10 litros de leche:
- Leche de vaca o mezcla de leche de vaca y cabra en partes iguales (10 litros)
- Cloruro de calcio, 1.5 mililitros Cuajo, 2.0 mililitros
- Sal molida, 40 gramos

Material y equipo para 10 litros de leche:

- Tina de acero inoxidable o lámina galvanizada (la capacidad de las tinas depende del volumen de leche a trabajar)
- Parrilla o estufa
- Pala de madera
- Bolsa de manta
- Artesa
- Machete o cuchillo largo
- Costales o sacas de ixtle
- Prensa
- Termómetro industrial de -10 a 110° C.

En la metodología siguiente se considera la elaboración de un Queso Morralito, a partir de 10 litros de leche:

- Deposite la leche en la tina, póngala a fuego calentándola hasta que tenga una temperatura de 63° C
- Mantenga los 63° de temperatura por media hora, verificando frecuentemente con el termómetro. Este procedimiento es la manera más simple de lograr la "Pasteurización". Si no se lleva a cabo este procedimiento, el queso podrá tener contenidos elevados de microbios peligrosos para la salud humana. Si la temperatura excede los 63°, el queso resultante podrá perder cualidades nutritivas y/o de sabor
- Enfríe la leche poniendo la tina en un recipiente de agua fría hasta que se logre una temperatura de 32° C
- Cuando la leche alcance la temperatura de 32° C, adicione primero el cloruro de calcio y posteriormente el cuajo
- Agite por aproximadamente 2 minutos después de agregar el cuajo, para lograr una perfecta homogeneización de los ingredientes en la leche
- Deje reposar la mezcla por aproximadamente 30 minutos, hasta que cuaje
- Proceda a cortar con el cuchillo o machete la leche cuajada en cubos de aproximadamente 2 centímetros cúbicos y

déjela reposar por 5 minutos, para que la cuajada se asiente en el fondo del recipiente
- Ya asentada la cuajada, proceda a sacar el suero
- Para ello, primero vierta el suero en la bolsa de manta y luego vierta la cuajada en la bolsa, hasta llenarla
- Coloque ahora la bolsa sobre la artesa y prénsela con las manos suavemente
- Continúe este procedimiento hasta que el suero salga con apariencia lechosa
- Quite la cuajada de la bolsa y colóquela en la artesa Desmenuce la cuajada con las manos, hasta el momento en que sus partículas tengan las dimensiones de un garbanzo Rocíe la sal molida sobre la cuajada
- Con la cuajada llene las sacas que harán la función de moldes y cosa con un lazo ambas bocas de las sacas
- Las sacas tendrán la forma de una almohada si se llenan adecuadamente
- Prense las sacas procurando que el peso usado sea cuatro veces mayor que el peso de la saca o costal
- Pasados 2 ó 3 días de prensa, descosa las sacas, extraiga los quesos que ya estarán endurecidos
- Proceda a su comercialización
- Si no lo comercializa, mantenga el queso en refrigeración por no más de 15 días

Si Usted está interesado en conocer más acerca de las tecnologías para el procesamiento de la leche, tanto de vaca, como de cabra u oveja, puede contactar al M. V. Z. Gerardo Díaz Sánchez, en el CENIFyMA del INIFAP, ubicado en el km 1 de la carretera a Colón, Ajuchitlán, Qro. C.P. 76280; Así como en los teléfonos (429) 204-15; Fax. (429) 200-33. Donde se imparten cursos teórico-prácticos de una semana de duración, los cuales incluyen material escrito.

Esta publicación está autorizada por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias.

Estas tecnologías son responsabilidad de quien las aplique.