Método casero para elaborar queso panela

INTRODUCCION

Uno de los alimentos más consumidos es el queso, ya que existe toda una variedad de tipos que pueden servirse solos o como complemento para incrementar la calidad y mejorar el sabor de los alimentos que los mexicanos comúnmente incluyen en la dieta. Su gran digestibilidad, unida a su exquisito sabor y excelente valor nutritivo, lo hacen un alimento importante tanto para la población infantil como para la adulta.

Los mexicanos, por tradición han elaborado quesos sin un control estricto de las variables que los afectan: calidad de la leche, pasteurización, técnicas de elaboración y técnicas de conservación. El INIFAP consiente de la importancia de estas variables y su repercusión en la calidad de los quesos, en su planta piloto de Ajuchitlán Querétaro, ha desarrollado y optimizado las técnicas de elaboración de varios tipos de quesos y las pone al alcance de los productores para que le den valor agregado a la leche.

La tecnología aquí presentada ataca dos problemas fundamentales: el precio bajo de la leche fluida comercializada por los pequeños y medianos productores y la alta desnutrición del pueblo mexicano.

El Queso Panela entre otros, provee de proteína, calcio y otros nutrimentos esenciales a la población mexicana, que en su mayoría no tiene el poder adquisitivo para comprar productos cárnicos ni tiene la capacidad biológica para consumir leche después de la pubertad.

La fabricación de quesos le da un valor agregado a la leche y permite que los nutrimentos que ésta contiene sean ingeridos por todos los mexicanos.

TECNOLOGIA

Ingredientes requeridos para elaborar un Queso Panela a partir de 10 litros de leche:
- Leche de vaca, 10 litros
- Cloruro de calcio, 1.5 mililitros
- Cuajo, 2.0 mililitros
- Sal fina, 120 gramos
- Agua hervida, 1 litro

Material y equipo necesarios para elaborar Queso Panela a partir de 10 litros de leche:
- Tina de acero inoxidable o galvanizada
- Parrilla o estufa
- Pala de madera
- Coladera
- Machete o cuchillo largo
- Canastos o aros de aluminio o de PVC (moldes)
- Termómetro industrial con graduación de -10 a 110° C
- Refrigerador
- Una jarra peltre o aluminio

A continuación se describe el procedimiento para elaborar Queso Panela a partir de 10 litros de leche:
- Deposite la leche en la tina, póngala a fuego calentándola a una temperatura de 63°C y mantenga ésta por media hora (Pasteurización).
- Enfríe, poniendo la tina de la leche en un recipiente de agua fría hasta alcanzar una temperatura de 32° C.
- Cuando la leche tenga la temperatura de 32° C adicione primero el cloruro de calcio y posteriormente el cuajo.
- Agite la leche por aproximadamente 2 minutos para lograr una perfecta homogeneización de los ingredientes en la mezcla Deje reposar la leche por aproximadamente 30 minutos hasta que cuaje.
- Proceda a cortar la leche cuajada con el cuchillo o machete Después del corte, deje reposar la cuajada por aproximadamente 15 minutos.
- Agite lentamente la cuajada por 10 minutos y aumente la temperatura a 36° C.
- Repose la cuajada por 3 a 5 minutos para que asiente y se le pueda "desuerar" el 50% con relación al volumen original

de la leche trabajada (5 litros, en este caso).
- Agregue el agua previamente hervida a una temperatura de 60° C a la leche que tiene una temperatura de 36° C.
- Repose nuevamente la cuajada por aproximadamente 3 minutos.
- Elimine la cantidad suficiente de suero que nos permita observar que la cuajada asoma en el suero restante.
- Al observar que la cuajada asoma en el suero agregue la sal. Agite por aproximadamente 2 minutos para distribuir la sal en la cuajada.
- Extraiga la cuajada con una coladera y llene los moldes Deje los moldes en reposo por 10 minutos (a temperatura ambiente).
- Transcurrido este tiempo, refrigérelos por 8 horas.
- Después de ese tiempo de refrigeración, comercialice el o los quesos.
- Mantenga el queso en refrigeración hasta su venta (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.