Elabore en su casa el queso ranchero o molido

INTRODUCCION

Por su gran diversidad de tipos, el queso es un magnífico complemento para mejorar o aumentar la calidad nutritiva y gustativa de los alimentos. No importa el nivel de refinamiento ni la capacidad de adquisición del individuo, siempre hay un queso que le gusta al consumidor más remilgado o exigente, o que se ajusta al bolsillo de la mayoría de los individuos; por ello, su sabor, unido a su gran digestibilidad y excelente valor nutritivo, hacen que el queso sea un alimento importante para personas de todas las edades, clases sociales y culturas.

Por tradición, los quesos mexicanos se han elaborado sin un control estricto de las variables que los afectan: la calidad de la materia prima, los tratamientos térmicos, así como las 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 pone al alcance de los productores que pueden mediante este medio, darle un valor agregado a la leche.

La tecnología aquí presentada, atenúa otro problema fundamental: la desnutrición de la población mexicana. El Queso Ranchero, entre otros puede proveer los nutrimentos principales de la leche a nuestra población que en su mayoría y debido a su componente racial, no la pueden consumir.

TECNOLOGIA

Los ingredientes necesarios para elaborar el Queso Ranchero en casa son:
- Leche de vaca, 10 litros C
- loruro de calcio, 1.5 mililitros
- Cuajo, 2.0 mililitros
- Sal fina, 120 gramos

El material y equipo requeridos para elaborar Queso Ranchero a partir de 10 litros de leche se presentan a continuación:
- Tina de acero inoxidable o galvanizada (la capacidad de las tinas depende del volumen de leche)
- Parrilla o estufa
- Pala de madera
- Bolsa de manta de cielo
- Machete o cuchillo largo Aros (moldes)
- Termómetro industrial de -10 a 110°C Refrigerador
- Molino manual o eléctrico

Los procedimientos para elaborar el Queso Ranchero se describen a continuación:
- Pasteurice la leche calentándola en la tina hasta una temperatura de 63° C por 30 minutos
- Posteriormente enfríe la leche colocando la tina en un recipiente con agua fría, hasta lograr una temperatura de 36° C Adicione primero el cloruro de calcio y posteriormente el cuajo Deje reposar la leche por aproximadamente 45 minutos hasta que cuaje
- Proceda a cortar la cuajada con el cuchillo
- Después de cortar la cuajada déjela reposar por 5 minutos Agite suavemente la cuajada por 30 minutos, aumentando en este tiempo la temperatura hasta los 39° C en una forma gradual
- Deje reposar la cuajada por 5 minutos
- Vierta la cuajada en una bolsa de manta para ayudar a un mejor "desuerado"
- Ya "desuerada" la cuajada, muélala con el molino
- La consistencia de la cuajada al salir del molino es similar a una masa de nixtamal
- Proceda ahora a salar la masa de cuajada a razón de 5 gramos de sal por litro de leche
- Moldee los quesos en aros metálicos
- Finalmente almacene los quesos a una temperatura de 4° C mientras salen a la venta
- Mantenga los quesos en refrigeración (no más de 15 días) hasta su venta

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.