

Vdeá pata gattat dineio

Por el técnico químico industrial
AMERICO CHIESA

Elaboración de QUESO tipo CHUBUT

PRIMERA PARTE

El queso de postre tipo Cliubut, es, hoy en día, un producto de gran demanda en el mercado y su elaboración 110 presenta mayores dificultades.

Sólo es indispensable una gran limpieza e higiene, tanto en la preparación, manipuleo y también de todos los implementos utilizados en su elaboración.

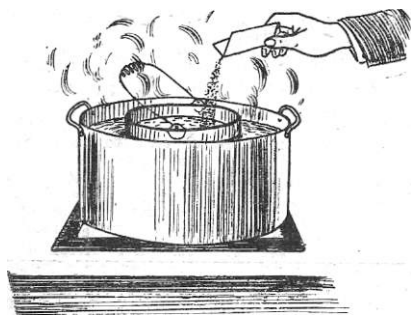
Como la fabricación comprende dos procesos independientes el uno del otro, se describirán por separado, primero la obtención del fermento y después la elaboración del queso propiamente dicho.

Preparación del fermento

El fermento láctico juega un papel principal en la elaboración del queso, ya que él, como agente de transformación, le comunica las características especiales de textura, plasticidad y sabor.

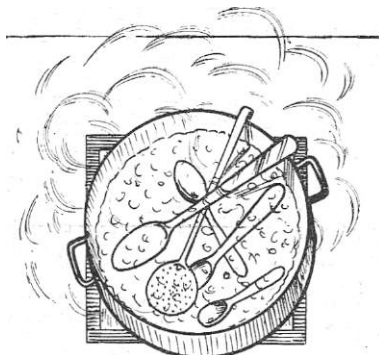
El fermento láctico está constituido por unos microorganismos que desarrollan en la leche y por lo tanto en el futuro queso, una acidez bastante pronunciada, proveniente de la transformación de la lactosa en ácido láctico.

Es necesario producirlo en la granja, por lo cual se hace el cultivo previo.



Se parte de fermentos puros, seleccionados, que se expenden en el comercio, debiendo adquirirse un producto bueno de marca acreditada por su seriedad.

Por lo general viene en frascos de vidrio con tapa parafinada



para preservarlo del aire y de la humedad, conteniendo dichos frascos, un polvo que es una mezcla de fermentos lácticos en estado latente y sustancias inertes para su conservación.

Por consiguiente, cuando se deba utilizar, se destapará el frasco, se saca la cantidad necesaria y se vuelve a tapar rápidamente, volviendo a parafinar la junta de la tapa.

Luego se guardará en un lugar fresco y oscuro. Se recomienda no tocar el producto con las manos, para no introducirle impurezas.

Pasteurización de la leche

Es indispensable pasteurizar la leche para evitar procesos microbianos extraños que echarían a perder el producto y hasta desarrollar procesos tóxicos.

Se procederá así:

Se calienta la leche en un recipiente estañado o enlozado, con tapa, al baño maría, hasta los

80° C. durante 40 minutos contados desde el momento en que alcanza esa temperatura.

Pasado ese tiempo, se saca el recipiente del baño caliente y se introduce rápidamente en otro de agua fría hasta que la temperatura baje a 30° C.

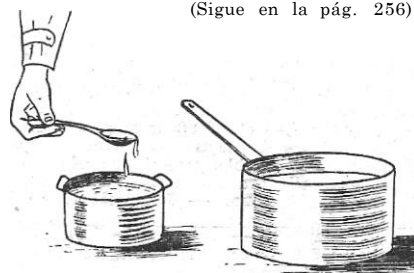
Advierto que tanto los recipientes que contienen la leche, como los demás utensilios que se empleen, deben ser previamente esterilizados mediante el uso de agua hirviendo, en la cual se habrá echado un buen puñado de sal de cocina, a fin de que la temperatura de ebullición pase de los 100° C. En esta agua se introducen dichos utensilios y se tienen durante media hora a pleno hervor.

Pasteurizada la leche, se saca, con una espumadera, esterilizada, la nata que se forma y se procede al sembrado del fermento, echándolo simplemente en la leche y removiéndola un poco a fin de que se distribuya bien.

La cantidad a emplearse de fermento, viene indicada en cada frasco y corresponde a los litros de leche utilizada. Sin embargo, por lo general, los frascos vienen con la cantidad necesaria para .10 litros de leche.

Hecho esto, se tapa la cacerola, se la cubre con un lienzo bien esterilizado para que no haya la po-

(Sigue en la pág. 256)



FABRICACION DE QUESO CHUBUT (Continuación)

sibilidad de que entre tierra y se deja en un lugar limpio y abrigado, a fin de que la temperatura se mantenga a los 30° C. poco menos durante 24 horas.

Es conveniente partir de muy poca leche por ejemplo uno o dos litros, pues se procede a hacer tres cultivos tirándose el resto no utilizado o dándosele de comer a las aves.

Hecho el primer cultivo, a las 24 horas, cuando la leche se ha cuajado, con un cucharón esterilizado, se retira la capa superior, que es la que puede estar contaminada, y se desecha. Luego con otro cucharón también esterilizado, se toma un poco de coágulo, en cantidad de 20 c.c. de cultivo por cada litro de leche y se transplanta a una nueva leche.

La nueva leche, que también se habrá esterilizado, se deja con el cultivo durante 24 horas para que se desarrolle el fermento y coagule, pero a una temperatura de 25° C.

Por fin se procede de igual mo-

do y con la mismas precauciones, pero dejando la leche a una temperatura de 20° C. Al día siguiente estarán los fermentos lácticos en su máximo poder y listos para utilizarse en la coagulación de la leche que se utilizará para la fabricación del queso.

Es una práctica indispensable los tres cultivos previos, para activar en todo lo posible la acción del fermento, por una parte, y por la otra, el descenso de temperatura, pues se ha demostrado que dicho fermento se desarrolla bien a la temperatura de 20° C. No así otros fermentos nocivos que se desarrollan mal y que mueren a esa temperatura.

Es también necesario efectuar todos los días estas fermentacio-

nes y utilizarlas en el acto, porque no se pueden guardar por más tiempo, por el desarrollo de otros productos nocivos.

Después de más o menos 30 trasplantes sucesivos de fermentos, hay que comenzar otra vez con el fermento puro, pues se han producido, por más cuidado que se tuvo, contaminaciones, además de la lógica degeneración.

Conviene, por otro lado, pasteurizar también la leche que se utilice para la fabricación del queso, en la misma forma que se ha hecho para pasteurizar la leche del cultivo, pero, claro está, en escala mayor.

Con esta práctica, se evitarán contaminaciones provenientes del manipuleo o de la leche misma, obteniéndose siempre un producto uniforme, bueno, sano, de aspecto inmejorable y sin peligro de que se desarrollen en él gérmenes nocivos.

En el próximo número se explicará, detalladamente, la preparación del queso en todas sus fases.

