



Ideas para ganar dinero

Como hacer CUAJADA casera o cuajo 1 de 2

*Por el técnico químico industrial
AMERICO CHIESA*

El cuajo juega en la industria, y en la del queso en especial, un papel preponderante ya que es imprescindible el empleo del mismo para la coagulación de la leche.

Antiguamente, éste se preparaba directamente en las queserías y utilizaban el producto líquido. En la actualidad, es necesario un producto uniforme y de un poder standard perfectamente determinado. El cuajo en polvo presenta estas características además de la de poderse conservar indefinidamente. En el comercio se encuentran productos de distinta actividad que varía entre 1 en 10.000 hasta 1 en 300.000.

La importancia de esta industria se comprenderá fácilmente al decir que se importan 20.000 kilos anualmente y en el país sólo contados institutos lo fabrican y en cantidades tan pequeñas que casi no se toman en cuenta.

Por todo lo que se acaba de exponer, se ve que es una industria sumamente interesante para el que desee introducirse en ella, sobre todo teniendo en cuenta que la materia prima se encuentra en abundancia en nuestro país, ganadero por excelencia.

PREPARACION

Una vez extraído el cuajar (cuarto estómago de los mamíferos) se lo somete a un lavado previo. Realizada esta operación, se lo ata en su parte inferior tratando de hacerlo por la parte correspondiente al tercer estómago o “librillo” y se le insufla aire de modo que quede bien hinchado, volviéndolo a atar por su otro extremo o sea por el píloro.

Posteriormente se los desengrasa y luego se llevan a las cámaras de secado cuya temperatura debe mantenerse entre 30 y 38° G. Conviene evitar que los cuajares se toquen entre sí a fin de facilitar el secado, que se cumple de 20 a 24 horas.

Ya secos, se les corta la parte superior o píloro y la inferior (librillo) prensándolos para extraerles el aire.

Hecho lo anterior se colocan en otras cámaras secas y bien aireadas por un tiempo no menor de 3 meses pero nunca mayor de 12.



Este estacionamiento tiene por efecto la destrucción de la mucosa con lo que se consigue una mayor facilidad en las operaciones posteriores.

Los cuajares secos se someten al molido que ha de ser de grano fino para facilitar la posterior extracción del fermento.

El cuajar así molido se coloca en recipientes de madera o esmaltados interiormente y se le agrega agua hervida y fría en proporción de un litro de ésta por cada 100 gramos de producto molido. Se le adiciona, además un cinco por ciento de cloruro de sodio (sal de cocina) y un cuatro por ciento de ácido bórico.

La solución así preparada se agita de vez en cuando durante la maceración que dura ocho días. El baño en que está macerando el producto ha de mantenerse a una temperatura constante de 30° C.

Como al cabo de este tiempo el líquido se ha sobrecargado de sustancias mucosas que dificultarían considerablemente la filtración, se lleva el porcentaje de cloruro de sodio al 10 por ciento, con lo cual se consigue que la mayor parte de dichas sustancias mucosas precipiten. El líquido se presenta en este instante de un color marrón claro (un poco sucio) y en él están contenidos los fermentos.

Como el líquido tiene una consistencia mucilaginosa es sumamente difícil filtrar por lo cual ésta debe llevarse a cabo a vacío.

Se hace una papilla con papel de filtro y se coloca sobre la placa porosa del filtro de Goch y se conecta, con la trompa de vacío.

De esta manera, aunque suele posar una parte considerable de mucílago, se efectúa la operación con gran rapidez. Por otro lado este mucílago no molesta mayormente en las futuras operaciones. Por ahora lo que dejamos explicado, trabajo que nos llevará un tiempo considerable.