

SOLUCIONES CONCENTROL EN LA ELABORACIÓN DE QUESO (PARTE 1)



La División de Food Processing Aids de **Concentrol** tiene la misión de ofrecer soluciones químicas para la conservación, protección, elaboración y acabado de productos alimentarios. Uno de los sectores en los que se aplican los productos Concentrol es el de la elaboración del queso.

1. Tratamiento de la leche

- Recepción de la leche como materia prima.
- Llenado de las cubas con leche
- Calentamiento a temperaturas entre 30°C y 50°C.
- Llenado de moldes para prensado.

2. Baño de salmuera

Una vez el queso sale de la prensa y ya se encuentra **desmoldeado**, es introducido en un baño de agua y sal durante un tiempo determinado. La **concentración de sal y el tiempo de inmersión** dependen según qué tipo de queso se quiere obtener.

3. Ecurrido del agua de salmuera

Existen dos métodos:

- **Oreado del queso.** Método tradicional con una duración entre 1 y 3 días.
- **Sopladores de aire.** Método de uso industrial que permite mayor eficiencia en la fabricación.

4. Tratamiento con recubrimiento protector

Tipos de recubrimientos:

- Plásticos
- Basados en gomas o celulosas
- Basados en otros agentes filmógenos

Tipos de aplicaciones:

- Por baño de inmersión
- Por pintado a espray
- Con máquina de cepillos
- Aplicación manual

5. Maduración y curación

El tiempo varía según el tipo de queso:

- Queso fresco (<5 días)
- Queso tierno (entre 5 y 30 días)
- Queso semi (entre 30 días y 60 días)
- Queso curado, duro o viejo (>60 días)

La **temperatura** y **humedad** son un factor importante a controlar.

6. Pintado final

- Evitar el crecimiento de mohos y levaduras una vez vendido el queso.
- Acabado final distintivo de cada fabricante.
- Evita problemas por roces y golpes en la corteza de los quesos.