

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

2148 - PID-UNER. Relevamiento de quesos entrerrianos. Características físico-químicas bacteriológicas y sensoriales con vistas a su tipificación. (36 meses)

Director: Ing. Francisco R. Etchevers - Res. C.S. n° Res. C.D n° 6500/11 (24/11/11).

Co- Director: Lic. Qca. Gioco Adriana - Res. C.S. n° Res. C.D n° 6500/11.

Integrantes: Ing. Qco. Perz Daniel R., Lic. Della Giustina Zandra, Med. Vet. Lopez Guillermo, Ing. Agr. Vallecillo Mónica, Ing. Agr. Cruañez Josefina.

Resumen

La caracterización y clasificación de los alimentos se encuentra definida y regida por la Ley Nacional 18284, Código Alimentario Argentino, por lo que la definición de quesos, su calificación de inocuidad y clasificación, se encuentran dados en la mencionada normativa.

Para el caso, de la producción de los tambos queserías entrerrianos, entendiendo como tal a los pequeños y medianos establecimientos tamberos que elaboran solo su propia producción; a la fecha, son escasos los estudios disponibles tendientes a conocer sus características, y si los mismos se encuadran a lo dispuesto por la norma.

El problema que se intenta abordar, es conocer con datos obtenidos en un muestreo estadístico, las características físico-químicas, bacteriológicas y sensoriales de este tipo de quesos, conocidos popularmente como "tipo sardo".

Se prevé madurar los quesos muestras, durante un período mínimo de 90 días, bajo condiciones controladas de temperatura y humedad; realizando al final su caracterización y su relación con el grado de aceptabilidad por parte de los consumidores. La información recabada y procesada, será devuelta a los mismos productores a través de cursos de capacitación.

El muestreo, maduración, análisis y evaluación de los datos obtenidos, permitirá la calificación y clasificación de la producción de los tambos-queserías entrerrianos.