

Elaboración de queso mozzarella, a partir de métodos de rápida acidificación¹

Guillermo Alejandro Molina Baldeón²

Resumen. Actualmente, en la Planta de Lácteos, en El Zamorano, Honduras, se produce el queso zamorella para suplir parte de la demanda del mercado de Tegucigalpa y El Zamorano. Este es un tipo de queso mozzarella es elaborado por el método tradicional de producción en el que se emplean cuatro días de elaboración, tiempo en el cual la cuajada está acidificada y lista para su hilado y moldeado. Esta es una limitante para la Planta de Lácteos, porque no suple las demandas del producto, eleva los costos de producción y dificulta el proceso. Por esta razón, se elaboraron quesos mozzarella, utilizando un ácido orgánico, cultivo de yogurt y cultivo láctico, como agentes para agilizar el período de acidificación. La tendencia general de elaboración de este queso, se rige por la utilización de leche pasteurizada, con adición de fermentos seleccionados o ácido cítrico que imparten mejores características de consistencia e hilado a la masa. Al añadir ácido cítrico se redujo el tiempo de elaboración del queso a 2.5 horas, aumentando los rendimientos significativamente de 8.83 a 9.5 % e incrementando la rentabilidad de 12 a 20 %. Se encontró que todos los tratamientos están dentro de los estándares de composición química de un queso mozzarella para pizza. Finalmente, a través del análisis sensorial, se demostró que no existen diferencias significativas entre las características organolépticas (color, aroma y olor) analizadas en los quesos producidos. No siendo así para la variable consistencia, donde los quesos desarrollados obtuvieron resultados favorables. La consistencia del queso mozzarella, fue significativamente superior a la consistencia del zamorella, al inversa con sabor.

Palabras claves: Análisis sensorial, cultivo láctico, métodos de acidificación rápida.

¹ Proyecto especial elaborado como requisito previo para la obtención del título de Ingeniero Agrónomo.

² Estudiante del Programa de Ingeniería Agronómica de El Zamorano, Honduras.