



**Mi Universidad**

## Investigación

*Nombre del Alumno: Ana Karen Cancino Borraz*

*Parcial: 3*

*Nombre de la Materia: Producción sustentable de leche*

*Nombre del profesor: José Mauricio Padilla Gómez*

*Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: Noveno*

## ¿Qué es el queso?

El queso es un derivado lácteo que se obtiene mediante la maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzada.<sup>[1]</sup> Puede producirse a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella, mamíferos rumiantes.

## Breve historia de su elaboración en México y su importancia económica y cultural

La elaboración de queso en México tiene sus orígenes en la llegada de los españoles en el siglo XVI, quienes introdujeron el ganado lechero y las técnicas de producción de queso. Antes de la conquista, los productos lácteos no eran parte de la dieta mesoamericana. Con el tiempo, las comunidades mexicanas adoptaron estas técnicas y desarrollaron sus propios estilos y variedades de queso, fusionando la tradición europea con ingredientes y métodos locales.

## Pasteurización de la leche

La pasteurización de la leche es un proceso térmico que busca eliminar microorganismos dañinos, como bacterias patógenas, levaduras y mohos, para hacerla segura para el consumo humano y prolongar su vida útil. Este proceso no altera significativamente el valor nutricional ni el sabor de la leche.

## Coagulación (uso de cuajo u otros agentes)

La coagulación de la leche, esencial en la elaboración de quesos, se logra mediante el uso de cuajo (enzimas) o acidificación, o una combinación de ambos. El cuajo, tradicionalmente de origen animal (estómago de rumiantes) o vegetal (plantas como el cardo o la higuera), actúa rompiendo las proteínas de la leche para formar la cuajada. La acidificación, por otro lado, se logra añadiendo ácidos o permitiendo que las bacterias produzcan ácido láctico, lo que altera el equilibrio químico de la leche y provoca la coagulación.

## Moldeo y prensado

El moldeo y prensado son etapas cruciales en la elaboración del queso, donde la cuajada se coloca en moldes y se somete a presión para eliminar el exceso de suero y darle forma definitiva. Este proceso es esencial para obtener la textura y consistencia deseada en el queso.

## Salado

El salado del queso es un proceso esencial en la elaboración de este alimento, que influye tanto en su sabor como en su conservación. Se puede realizar de varias maneras, como el salado en salmuera, donde el queso se sumerge en una solución salina, o el salado en seco, donde se añade sal directamente a la superficie del queso. La sal en el queso tiene un impacto significativo en la textura, la actividad enzimática y el crecimiento microbiano, lo que a su vez afecta la maduración y la calidad general del producto.

## Maduración (cuando aplique)

La maduración es el período de tiempo en el que un queso se deja reposar y desarrollar sus características distintivas después de su elaboración. Durante este tiempo, diferentes microorganismos, como bacterias y hongos, actúan sobre la cuajada, descomponiendo componentes como las proteínas y las grasas, lo que resulta en la formación de compuestos aromáticos y en la modificación de la textura.

## Tipos de quesos mexicanos

- **Queso panela:**

Similar al queso fresco, pero más firme y menos salado. No se derrite al calentarse, lo que lo hace ideal para asar o freír.

- **Queso Oaxaca:**

También conocido como quesillo, es un queso hilado que se estira y se enrolla en forma de bola. Se derrite fácilmente, por lo que es popular en quesadillas, tlayudas y otros platillos calientes.

- **Queso manchego mexicano:**

Similar al queso manchego español, pero con un sabor más suave y se derrite fácilmente.