



Producción Sustentable

de Leche



Alumno:

Hugo Mora Cano

Profesor:

Jose Mauricio Padilla

Indice

01 Portada

02 Indice

03 Elaboración de Quesos en México

05 Procesos

06 Tipos

08 Control Sanitario

Elaboración de quesos



Elaboración de Quesos en México

En México, el queso ocupa un lugar especial en la gastronomía, enriqueciendo platillos y aportando una variedad de sabores y texturas.

La elaboración de quesos en México se remonta a la época colonial, cuando los españoles introdujeron el ganado lechero y las técnicas de fabricación.

A lo largo del tiempo, estas técnicas se han adaptado y fusionado con la gastronomía local, dando lugar a una amplia variedad de quesos únicos.

El origen del queso se remonta a miles de años atrás, con evidencias de su producción en civilizaciones antiguas como Mesopotamia y Egipto. En México, la elaboración de queso llegó con los españoles, quienes introdujeron el ganado lechero y las técnicas de fabricación. Con el tiempo, las comunidades mexicanas adoptaron estos conocimientos, creando quesos únicos que reflejan la riqueza de nuestras tradiciones.

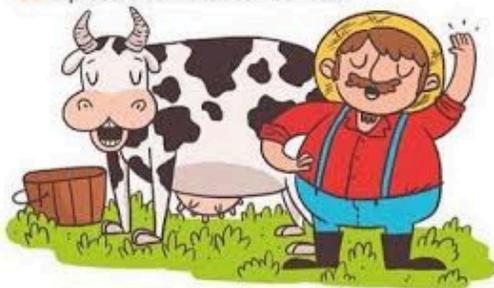
Aproximadamente se conocen dos mil variedades de quesos en todo el mundo, que varían dependiendo del grado de maduración, el procedimiento de elaboración, la materia prima empleada (leche de cabra, vaca, oveja, búfala, etc.), los agentes maduradores y aspectos como la forma y el tamaño. Existen tantas variedades de quesos como métodos de elaboración y conservación se utilizan.



Proceso

- **Obtención de la leche:** La leche de vaca, cabra u oveja es el ingrediente principal.
- **Pasteurización** (opcional): Algunos quesos se elaboran con leche cruda, mientras que otros se pasteurizan para garantizar la seguridad alimentaria.
- **Cuajado:** Se añade cuajo a la leche para que se coagule y forme la cuajada.
- **Corte y desuerado:** La cuajada se corta y se separa del suero.
- **Moldeado y prensado:** La cuajada se coloca en moldes y se prensa para eliminar el exceso de suero.
- **Salado:** El queso se sala para potenciar su sabor y ayudar en su conservación.
- **Maduración** (opcional): Algunos quesos se someten a un período de maduración para desarrollar sabores y texturas más complejos.

1. El proceso comienza con las vacas.



2. Se vierte la leche en un recipiente grande y se agrega un ingrediente llamado cuajo.



3. Pequeños cuajos comienzan a formarse, luego se procede a separar el suero del cuajo.



4. El cuajo se empaca y se sella en bloques que forman el queso y estos se almacenan hasta por un año.



5. El queso está listo para la distribución.



Tipos

- ***Quesos Frescos:***

Queso Panela:

Es un queso blanco, suave y tierno, ideal para ensaladas, acompañar frutas o asar.

Queso Fresco:

Similar al panela, pero con una textura más suave y cremosa, perfecto para desmenuzar en tacos o enchiladas.

Requesón:

Un queso fresco y ligero, similar a la ricotta italiana, hecho con suero de leche.

Queso Oaxaca:

Un queso de hebra, famoso por su capacidad para derretirse y su uso en quesadillas y otros platillos.

Queso Asadero:

Un queso que se derrite fácilmente, ideal para quesadillas, chiles rellenos y otros platillos horneados.

- **Quesos Maduros:**

Queso Chihuahua: Un queso semiduro, cremoso y versátil, con un ligero sabor a nuez.

Queso Cotija: Un queso añejo y salado, de textura granulada, que se usa para rallar sobre platillos.

- **Otros Quesos:**

Queso Adobado: Originario de Jalisco, perfecto para fundir, .

Queso de Bola (Ocosingo): De Chiapas, con una corteza dura y sabor ácido, salado y dulce.

Queso de Cincho: Un queso fresco, de textura suave y sabor lácteo, típico de ciertas regiones de México.

Queso de Poro: De Tabasco, con pequeños orificios en su textura.

Queso Morral: Un queso fresco, con un sabor ligeramente ácido y textura suave.

Queso Sierra: Un queso fresco, con un sabor lácteo y textura suave.

Queso Añejo: Un queso salado, que puede ser cremoso o seco, dependiendo de su maduración.

Queso Manchego (tipo Manchego): Un queso de leche de vaca, pasteurizada, con ciertas características similares al manchego español.

Queso Botanero: Un queso fresco, con adiciones de rajas, chile chipotle, u otros ingredientes, ideal para botana.

Queso de Cabra: Queso elaborado con leche de cabra, con diversas variedades y sabores según la región.

Control Sanitario

Higiene:

Las NOMs enfatizan la importancia de la higiene en la producción, desde la selección de materias primas hasta el empaque del producto final, incluyendo el control de microorganismos y la prevención de contaminaciones.

Especificaciones fisicoquímicas:

La NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 establece límites para parámetros como grasa, humedad, pH, acidez y contenido de sal, asegurando que los quesos cumplan con estándares de calidad.

Control de microorganismos:

Las normas establecen límites máximos para diferentes grupos de microorganismos, como coliformes fecales y mohos, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Información comercial:

Las etiquetas de los quesos deben cumplir con requisitos de información para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas sobre el producto.

Evaluación de la conformidad:

Se realizan evaluaciones para verificar que los quesos cumplen con las especificaciones establecidas en las normas, asegurando que los productos que llegan al mercado son seguros y cumplen con los estándares de calidad.