

Elaboración de Quesos en México

1. Introducción al Queso

¿Qué es el queso?

El queso es un alimento derivado de la leche que se obtiene mediante la coagulación de proteínas, especialmente la caseína, mediante cuajo o ácidos. Es rico en proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

Breve historia en México:

El queso llegó a México con los españoles en el siglo XVI. Con el tiempo, se adaptaron técnicas europeas al contexto mexicano, originando variedades locales como el Oaxaca y el Cotija. Actualmente, es parte fundamental de la gastronomía y economía mexicana.

2. Proceso General de Elaboración del Queso

1. Pasteurización: Calentamiento de la leche para eliminar microorganismos patógenos.
2. Coagulación: Adición de cuajo o ácidos para formar la cuajada.
3. Corte y desuerado: Corte de la cuajada y liberación del suero.
4. Moldeo y prensado: La cuajada se coloca en moldes y se prensa.
5. Salado: Se añade sal mediante salmuera, mezcla o frotación.
6. Maduración: En algunos quesos, se madura bajo condiciones controladas.

3. Tipos de Quesos Mexicanos

Queso Oaxaca:

Origen: Oaxaca. Características: Fibroso, blanco, elástico. Elaboración: Cuajada estirada en agua caliente.

Maduración: No requiere.

Queso Cotija:

Origen: Michoacán y Jalisco. Características: Duro, salado, seco. Elaboración: Con leche cruda, prensado y salado. Maduración: Mínimo 3 meses.

Queso Panela:

Origen: Todo México. Características: Blanco, húmedo, suave. Elaboración: Cuajada prensada sin fuerte

Elaboración de Quesos en México

presión. Maduración: No requiere.

4. Aspectos Higiénicos y Sanitarios

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Incluyen higiene del personal, equipo, uso de agua potable y limpieza general.

Contaminantes comunes:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella
- Escherichia coli

Normas Oficiales Mexicanas (NOM):

- NOM-243-SSA1-2010: Requisitos sanitarios en productos lácteos.
- NOM-092-SSA1-1994: Determinación de bacterias en alimentos.
- NOM-120-SSA1-1994: Higiene en proceso de alimentos.

Conclusión

La elaboración del queso en México refleja una mezcla de tradición y tecnología. Su adecuada producción no solo garantiza un producto inocuo y nutritivo, sino que también impulsa la economía y preserva la riqueza cultural del país.