

2^{do} Concurso de quesos de la región NOA - Expo Láctea del Norte 2011

Los días 27 y 28 de mayo se llevó a cabo en la localidad de Trancas, provincia de Tucumán, la segunda “**Expo Láctea del Norte**”.

En esta oportunidad, INTI Lácteos - Sede Rafaela asumió el rol de Director Técnico del concurso quesero junto a la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán.

El equipo técnico del INTI, que formó parte de la dirección técnica del concurso, estuvo integrado por la Téc. Sup. Ivana Nieto, la Ing. Josefina Karlen, el Téc. Sup. Bruno Aimar y el Téc. Jorge Picotti. Los profesionales contaron con el apoyo y la colaboración del Ing. Eduardo Braga, perteneciente a la Unidad Operativa NOA de San Miguel de Tucumán.

Del concurso participaron siete empresas inscriptas en siete categorías: Quesillo, Quesos Blandos, Quesos Semiduros Natural, Quesos Semiduros Saborizados, Quesos Duros, quesos de Cabra Natural y queso de Cabra Saborizado.

En total fueron jurados 23 quesos de los cuales se premió al ganador de cada categoría y el que obtuvo el mayor puntaje total fue distinguido como “**Queso del Año- 2º Concurso de quesos de la Región NOA- Expoláctea del Norte 2011**”.

Los resultados del Concurso según las diferentes categorías fueron los siguientes:

- **Quesillo: Lácteos Amasuyo**
- **Queso Blando: Lácteos Amasuyo**
- **Queso Semiduro Natural: La sala Vieja**
- **Queso semiduro Saborizado: La Sala Vieja**
- **Queso Duro: Lácteos Amasuyo**
- **Queso de Cabra Natural: Cabramarca**
- **Queso de Cabra Saborizado: Cabras de Cafayate**



El premio de **“Queso del Año - 2º Concurso de quesos de la Región NOA - Expo láctea del Norte 2011”** fue para el **“Queso Semiduro Natural de la Sala Vieja”**.

Cada una de las empresas que participaron del concurso recibirá un informe técnico elaborado por INTI Lácteos, en donde se detallará el puntaje que obtuvo cada uno de sus quesos y algunas recomendaciones de mejora.

INTI Lácteos promueve la generación de concursos de quesos y dulce de leche, y estimula a las empresas a que se presenten en dichos eventos, dado que esto genera una oportunidad de mejora de la calidad de los productos. Además permite instalar capacidades en instituciones y empresas en lo referido a la evaluación sensorial. También vale destacar que este tipo de actividades permite generar un espacio de discusión sobre diversas cuestiones relacionadas a la calidad de los productos lácteos en donde los aspectos sensoriales adquieren una importante relevancia.

Contactos

Ivan Nieto - inieto@inti.gob.ar

Joselina Karlen - jkarlen@inti.gob.ar

Bruno Aimar - baimar@inti.gob.ar

Jorge Picotti - jpicotti@inti.gob.ar