

## Informe global sobre el resultado de la Jura de quesos



## METODOLOGÍA EMPLEADA

Según lo establecido en las bases y reglamento del concurso, los quesos fueron divididos en las siguientes categorías:

1. Quesos de pasta blanda
2. Quesos de pasta semidura sin ojos
3. Quesos de pasta semidura con ojos
4. Quesos de pasta dura

Durante todo el concurso, los quesos se acondicionaron de manera de preservar la identidad de la empresa elaboradora. Para ello, fueron codificados con el número de categoría correspondiente y un número de tres dígitos elegido al azar.

En todo concurso de quesos es necesario realizar un análisis sensorial para la calificación de los quesos, el cual, debido al gran número de muestras a evaluar y al poco tiempo disponible para realizar el análisis de las muestras, presenta características particulares.

Para ello el laboratorio de Evaluación Sensorial del INTI-Lácteos desarrolló una metodología para el análisis sensorial de los quesos en un concurso, la cual incluye planillas de jura particulares para analizar las distintas variedades de quesos participantes.

La jura de un queso contempla la evaluación de la "Apariencia", "Textura" y "Flavor". Por una cuestión operativa, se dividió la jura en dos etapas (separadas en tiempo y espacio). La primera etapa se realizó sobre hormas cortadas a la mitad, evaluándose en forma visual, los atributos de "Apariencia Exterior" (forma y corteza) y la "Apariencia Interior" (color, ojos, aberturas, etc.). La segunda etapa, se desarrolló sobre dos trozos de la muestra cortados en forma de paralelepípedos de 7x10x70mm, descortezados y presentados en recipientes cerrados adecuados para evaluar los atributos de "Flavor" (olor, aroma, gustos, etc.) y "Textura" (Elasticidad, firmeza, humedad, etc.).

Para la evaluación de los atributos de Apariencia, Flavor y Textura se eligieron descriptores utilizados internacionalmente por la Federación Internacional de Lechería (Norma FIL-IDF 99C:1997) y la Unión Europea (Proyectos FLAIR 1994 y FLORA 1996).

Para la puntuación individual de cada descriptor se utilizó una escala de 5 puntos. La misma tiene como objetivo establecer el grado de concordancia con el perfil sensorial preestablecido para cada variedad de queso. De tal modo, un descriptor es calificado con *5 puntos* si posee una "Concordancia con el requisito sensorial preestablecido"; *4 puntos* si posee una "Mínima desviación con el requisito sensorial preestablecido"; *3 puntos* si posee una "Desviación perceptible del requisito sensorial preestablecido"; *2 puntos* si posee una "Desviación considerable del requisito sensorial preestablecido" y *1 punto* si posee una "Desviación muy considerable del requisito sensorial preestablecido". El puntaje de cada queso se calcula como la suma de los puntajes asignados para cada descriptor.

Cada queso fue evaluado por 8 jueces, los cuales fueron entrenados por el laboratorio de Evaluación Sensorial del INTI-Lácteos.

***El puntaje final del queso se determinó como el promedio entre los puntajes individuales proporcionados por cada juez participante, después de haber eliminando los descriptores con valores aberrantes.***

## ANÁLISIS GLOBAL DE LA JURA

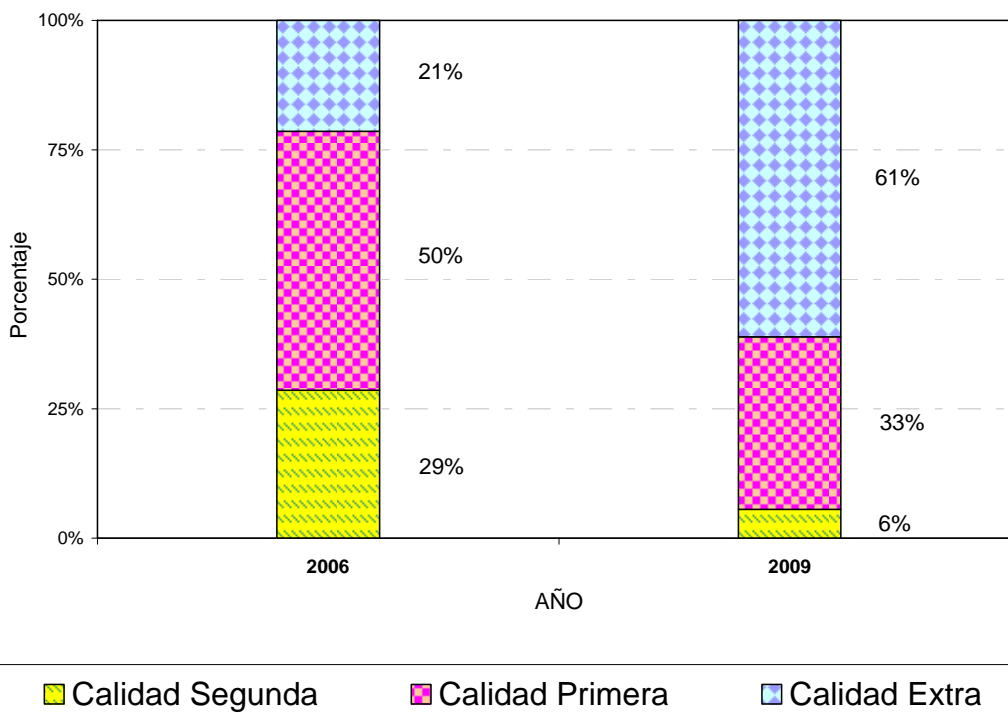
En la presente edición, llegaron a la instancia final de jura, 18 quesos provenientes de 7 empresas Pymes pampeanas. Lo que significa un aumento en el número de quesos participantes con respecto a la edición anterior en el año 2006, donde concursaron 14 quesos.

De acuerdo al resultado obtenido en la jura y teniendo en cuenta al Código Alimentario Argentino, podemos clasificarlos según su puntaje obtenido como:

- **Calidad Extra:** aquellos que hayan sumado un mínimo de 93,0 puntos.
- **Calidad Primera:** aquellos que hayan sumado entre 89,0 y 92,9 puntos.
- **Calidad Segunda:** aquellos que hayan sumado entre 85,0 y 88,9 puntos.
- **Sin Calificación de calidad:** aquellos que hayan sumado menos de 84,9 puntos.

En el gráfico N°1 se presentan los resultados globales de calidad sensorial obtenidos en el año 2009 y se comparan con los obtenidos en el 2006.

**Gráfico N°1. Comparación de calidad sensorial de quesos año 2006 y 2009**



En la presente edición, se puede observar un notable aumento de los quesos clasificados como "Calidad Extra" y una disminución de los denominados "Calidad Primera" y "Calidad Segunda". En ninguna edición se encontró un queso con la denominación "Sin Calificación de Calidad"



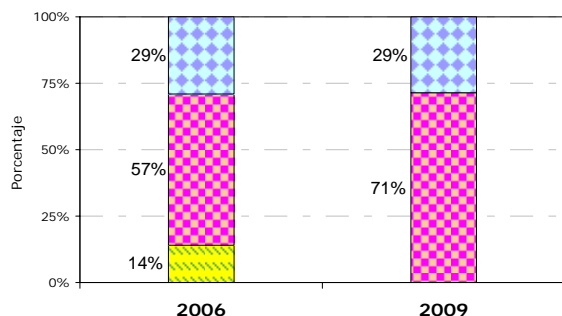
# 2<sup>o</sup> CONCURSO pampeano de quesos



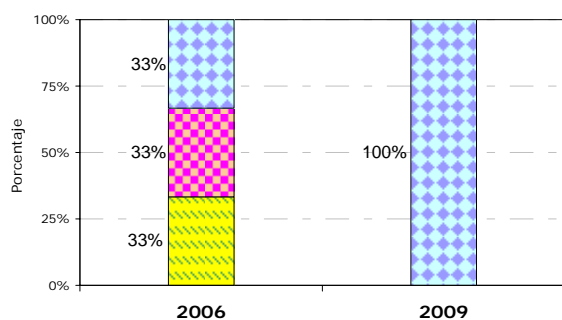
Santa Rosa La Pampa | 25, 26 y 27 de agosto

Si realizamos un análisis de calidad por tipo de pasta, se puede observar en el gráfico N°2 que para todos los tipos de pasta, la "calidad Extra" se mantuvo o aumentó y la "Calidad Segunda" disminuyó considerablemente.

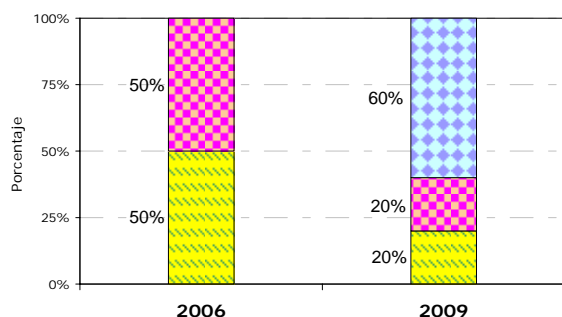
**Gráfico N°2. Calidad sensorial por tipo de pasta año 2009**



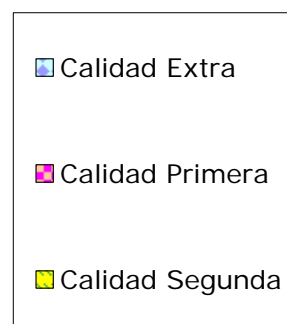
**Pasta Blanda**



**Pasta Semidura**



**Pasta Dura**



## CONCLUSIONES

La calidad de los quesos concursantes en este certamen mejoró notablemente con respecto a la edición anterior.

Sin embargo es necesario seguir trabajando para mejorar la calidad de los quesos de pasta blanda y cuidar las condiciones de la maduración de los quesos de pasta semidura y dura.



# 2° CONCURSO pampeano de quesos



Santa Rosa La Pampa | 25, 26 y 27 de agosto

## QUESOS GANADORES

Nº	CATEGORÍA	PREMIO	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
1	Quesos de pasta blanda	1º	Por Salut	Quesería de la Pampa	95,1
		2º	Cuartirolo	Lácteos Lattaia	93,3
		3º	Cremoso	Lácteos La Familia	92,6
2	Quesos de pasta semidura sin ojos	1º	Tybo	Lácteos La Carreta	97,0
		2º	Tybo	La María Pilar Estancias	96,6
		3º	Fynbo	Lácteos Larroudé	95,8
3	Quesos de pasta semidura con ojos	Mención	Suizo	La María Pilar Estancias	93,5
4	Quesos de pasta dura	1º	Goya	La María Pilar Estancias	96,9
		2º	Reggianito	La María Pilar Estancias	96,3 <sup>(*)</sup>
		3º	Sardo	Quesería de la Pampa	96,3 <sup>(*)</sup>

(\*)Desempatado por los comisarios

## COMISARIOS DEL CONCURSO

Ing. Haydée Montero. INTI-Lácteos

Lic. Germán F. Aranibar. INTI-Lácteos

Tco. Marcelo González. INTI-Lácteos

## PARTICIPARON COMO JURADOS

Jurado	Institución
Adrián Toledo	La María Pilar estancias
Andrea D´atri	Consumidor
Alejandra Graff	Consumidor
Dante Delú	Lácteos Lattaia
Hernán Ughetti	Lácteos Larroudé
Hugo Mata	Facultad de Veterinaria
Isabel Gigli	Facultad de Agronomía

Jurado	Institución
Jésica Fernández	INTI-La Pampa
Jorge Ashworth	INTA-San Luís
Luciano Gaccio	Lácteos La Familia
Luís Ottavianoni	Lab. de Bromatología L.P.
Matías Zabala	Chef
Sebastián Fernández	Chef

## DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO QUESERO

### INTI-LACTEOS PTM

Av. Gral Paz 5445. San Martín (1650). Buenos Aires.

Telefax: 011-4724-6403, Correo electrónico: [lacteos@inti.gob.ar](mailto:lacteos@inti.gob.ar)

[www.inti.gob.ar/lacteos](http://www.inti.gob.ar/lacteos); [www.quesosargentinos.gob.ar](http://www.quesosargentinos.gob.ar)