

6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS

EXPOSUI PACHA 2010

Informe sobre el resultado de la Jura de los quesos



Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010



6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

METODOLOGIA

Según lo establecido en las bases del reglamento del concurso, los quesos fueron divididos en categorías y la jura se realizó en dos etapas. 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 la primera etapa y con otro número de cuatro cifras elegido al azar en la segunda etapa.

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, al número reducido de jueces, al lenguaje no estandarizado y al poco tiempo disponible para realizar el análisis de las muestras, presenta características particulares.

Para ello el laboratorio de análisis 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, de degustación, se desarrolló sobre dos muestras cortadas en formas de paralelepípedos de 7x10x70mm descortezadas presentadas en recipientes cerrados adecuados. En la misma se evaluaron 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 requisito 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 5 jueces expertos, los cuales fueron entrenados en la metodología antes mencionada en un taller de nivelación de criterios dictado por personal de INTI-Lácteos. (Conozca más al respecto ingresando a www.quesosargentinos.gob.ar/concursos)

El puntaje final del queso se determinó como el promedio entre los puntajes individuales proporcionados por cada juez participante en dicha categoría.

Siguiendo las bases y reglamentos del concurso, los quesos se clasificaron como:



6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

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.

PARTICIPARON COMO JURADOS

NOMBRE	EMPRESA
Fernando Dávila	Particular
Facundo Ferro	Uruguay
Cibeira Marcelo	La Rinconada
Magnasco Esteban	Don Atilio - M.S.G.P DE MAGNASCO S.A
Gerardo Padilla	CHR- Hansen
Vigliengo Emilio	CHR- Hansen
Furlan Gisela	Ministerio de Asuntos Agrarios B.A.
Rubel Irene	Particular
Diberto Jorge	Mastellone Hnos.
Pablo Prokopovski	Mastellone Hnos.
Alejandro Marchetti	Mastellone Hnos.
Marcelo Ilioi	Ministerio de Asuntos Agrarios B.A.
Borbonet Sergio	LATU Uruguay
Urrestarazu Pedro	Uruguay
Martín Montezano	Particular
Tomás Lopez	Particular
Borgarello Matias	Particular
Dario Actis	Particular
Picallo Alejandra	FAUBA
Gallinger Maria Marta	Mercolactea
Adrián Valenti	Quesos Valenti
Rojas Dario	Mastellone Hnos.
Marcelo Abelando	Tuteur
Hugo coutsiers	Lácteos Conosur
Fabián Marchesotti	UNLU
Marcelo Azar	Particular
Franco Fubini	Consultor



6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

PREMIOS OTORGADOS

Queso del Año: **QUESO CENDRE** elaborado por **Cabañas Piedras Blancas**

CATEGORIA	MEDALLA	PRODUCTO	EMPRESA	PUNTAJE
	Oro	Queso Mascarpone	Festa	97,0
Untables	Plata	Fundido Blue	Lácteos Conosur	96,0
	Bronce	Fundido Clásico	Lacteos Conosur	95,0
	Oro	Provolone Hilado	Lacteos Romipal	92,2
Pasta Hilada	Plata	Mozzarella Para Pizza	Lacteos La Casiana	91,7
	Bronce	Mozzarella Para Pizza	Lacteos Don Atilio	91,2
Mozzarella Fresca	Oro	Mozzarella Fresca	La Sorianita	95,6
	Plata	Mozzarella Fresca	Remotti	94,2
	Oro	Cre moso	Trelau	93,6
Pasta Blanda	Plata	Cre moso	Lacteos La Casiana	93,0
	Bronce	Cre moso	Lacteos Silvia	92,5
	Bronce	Cre moso	Lacteos Don Atilio	92,5
Blandos Con Hongos En Superficie	Oro	Camembert	Cabaña Piedras Blancas	95,3
	Plata	Brie	Cabaña Piedras Blancas	94,2
	Plata	Brie	Quesos La Suerte	94,2
	Bronce	Brie	Quesos Fermier	93,0
	Oro	Tybo	La Rinconada	96,6
Pasta Semidura I (Tybo)	Plata	Tybo	Trelau	95,0
	Plata	Tybo	Lacteos Silvia	95,0
	Bronce	Tybo	Castelmar	92,4
		Oro	Gouda	Remotti
Pasta Semidura II	Plata	Pategras	Lacteos La Casiana	94,6
	Bronce	Fontina	Lacteos La Casiana	94,0
		Oro	Reggianito	Quesos La Suerte
Pasta Dura I	Plata	Sbrinz	Quesos Adrianita	97,2
	Bronce	Reggianito	Quesos Adrianita	96,0
	Oro	Goya	Lahore	94,4
Pasta Dura II	Plata	Goya	Trelau	93,6
	Bronce	Goya	Lacteos Romipal	92,0
		Oro	Sardo	Lahore
Pasta Dura III	Plata	Romanito	Quesos Adrianita	95,4
	Bronce	Sardo	Remotti	95,2
		Oro	Provolone	Castelmar
Pasta Dura IV	Plata	Provolone	Lacteos Don Atilio	96,4
	Bronce	Provolone	Trelau	96,0



6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

PREMIOS OTORGADOS

CATEGORIA	MEDALLA	PRODUCTO	EMPRESA	PUNTAJE
Leche de Vaca con Especies y/o Ahumados	Oro	Pepato	Remotti	97,7
	Plata	Pategras Con Oregano	Don Eugenio	96,6
	Bronce	Gouda Ahumado	Lacteos Don Atilio	95,9
Nuevos Desarrollos- Otros Quesos	Oro	Rebleusson	Quesos Fermier	96,2
	Plata	Camembert Alto Cla	Cabaña Piedras Blancas	94,4
	Bronce	Chubut	Escuela Agrotecnica Salesiana Ntra. Sra. De Lujan	93,2
Quesos de Cabra	Oro	Cendre	Cabaña Piedras Blancas	98,4
	Plata	Saint Julien	Cabaña Piedras Blancas	96,9
	Bronce	Crottin	Cabaña Piedras Blancas	96,2

QUESOS EXTRANJEROS

CATEGORIA	MEDALLA	PRODUCTO	EMPRESA	PUNTAJE
Quesos Uruguayos - Mozzarella Y Parrillero	Oro	Mozzarella Para Pizza	Calcar	96,9
	Plata	Parrillero	Ecomel	94,8
Quesos Uruguayos - Con Hongos En Superficie	Plata	Camembert	Inlacsa	90,7
	Bronce	Camembert	Seglar	85,7
Quesos Uruguayos - Pasta Semidura	Oro	Edam Bola	Inlacsa	95,1
	Plata	Gouda	Calcar	93,6
	Bronce	Danbo	Inlacsa	93,2
Quesos Uruguayos - Pasta Blanda	Plata	Magro	Seglar	91,6
	Bronce	Cuartirolo	Calcar	91,3

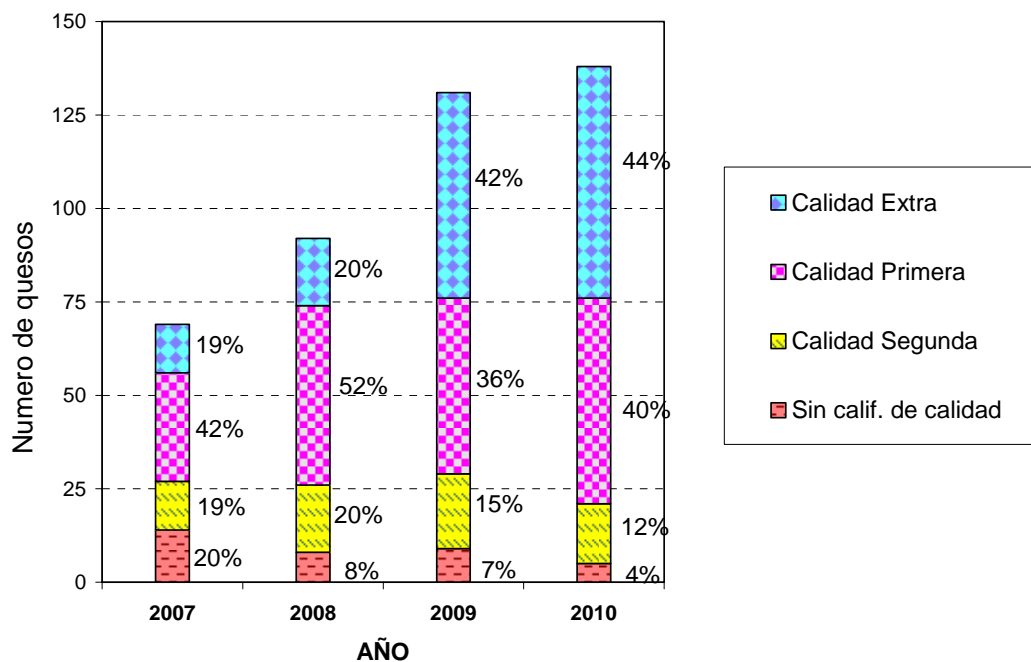
6º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010
Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

ANÁLISIS GLOBAL DEL CONCURSO

En la presente edición se presentaron 138 quesos argentinos elaborados por industrias Pymes provenientes fundamentalmente de la provincia de Buenos Aires. Además se presentaron 12 quesos elaborados en el Uruguay.

En el GRÁFICO 1 se puede observar el **incremento en la cantidad de quesos participantes** y la calidad alcanzada por los mismos desde el año 2007.

GRAFICO 1. Evolución del número de quesos participantes y calidades obtenidas en el concurso de quesos. AÑO 2007-2010



Comparando los resultados obtenidos desde el año 2007, se puede observar como **aumenta año tras año la cantidad de quesos con calidad extra**, alcanzando el 44% de los quesos presentados en el 2010. Se redujo el porcentaje de quesos calificados como "Sin Calidad" desde el 2007 al 2010.

Esto pone de manifiesto la importancia de este certamen para incentivar a los productores a elaborar mejor año tras año.

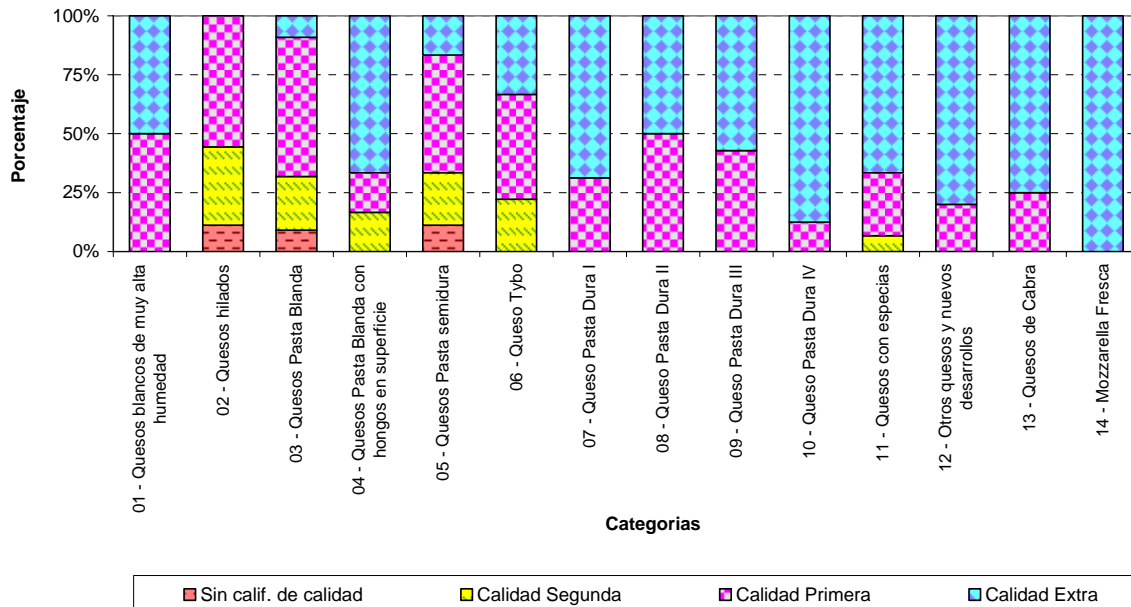
6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

En el GRÁFICO 2 se puede apreciar la distribución de calidades dentro de cada categoría. De las 14 categorías de quesos nacionales, en todas menos una (Cat 2) se pueden encontrar quesos con "calidad extra".

En 6 categorías de encontraron quesos de "calidad segunda" y en 3 categorías se encontraron quesos con calificación "Sin Calidad". Esto pone de manifiesto la necesidad de *asistir técnicamente* a estas empresas con el propósito de minimizar la aparición de esta clase de productos y mejorar su competitividad.

GRAFICO 2: Distribución de calidades de quesos obtenidas por categoría



DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO QUESERO

INTI-LACTEOS

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

Telefax: 011-4724-6403, Correo electrónico: lacteos@inti.gov.ar

www.inti.gov.ar/lacteos; www.quesosargentinos.gov.ar

Roberto Castañeda

Hernán Murno

Haydée Montero

Germán Aranibar

Marcelo González

Antonio Toledo

Fernando Pino

Rodrigo Pereyra

6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010
Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010

FOTOS



Apariencia de quesos Mozzarella

Preparación de muestras para el ensayo de propiedades funcionales de queso Mozzarella



Horno utilizado para realizar el ensayo de propiedades funcionales de queso Mozzarella

6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010
Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010



Evaluación de apariencia de quesos duros



Evaluación de apariencia de quesos duros

6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010
Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010



Desarrollo de la jura



Muestras destinadas para la evaluación del flavor y la textura

6° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2010

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 22, 23 y 24 de abril de 2010



Facundo Ferro. Jurado invitado (Uruguay)



Entrega de premios