



4º CONCURSO DE QUESOS DE LA REGIÓN CENTRO

POZO DEL MOLLE 2010

Informe sobre el resultado de la Jura de los quesos



Pozo del Molle, Córdoba 11, 12 y 13 de noviembre 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 enteras y 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.gov.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: 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
Alejandro Callegari	Quesos Regionales S.R.L.
Alfredo Milano	Alimentaria Pergamino
Ana Delfina Ache	Lácteos República de Entre Ríos S.R.L.
Sergio Catelan	Alumno Belgrano
Carlos Berra	Ex Funesil
Cesar Melano	Funesil
Cristian Mattio	Ex alumno Ipem 241
Edgardo A. Taboada	Cremigal S.R.L.
Fabio Terreno	Capilla del Señor S.A.
Franco Fubini	Consultor
Giuliano Caffaratti	Ex alumno Belgrano
Guillermo Villosio	Cayelac S.A.
Gustavo Rodríguez	Lácteos Camurri S.A.
Javier Ledezma	Consultor
Jorge Regner	La Quesera JC - Cassini y Cesaratto
José Luis Palau	Ball Mor S.R.L.
Lucas Cardozo	Leig Lac S.R.L.
Marcelo Azar	Cabaña La Sorianita - San Satur S.A.A.

NOMBRE	EMPRESA
Marcelo Gomez	Lugni SRL.
Matías Borgarello	Agrilac
Matías Nuñez	Cremigal S.R.L.
Mauricio Rossi	Piimat
Carolina Castelli	Alumna Ipem 241
Osvaldo Buonarrotti	Ardesia
Pablo Faule	Golacteos
Ricardo Aboli	Kaiku - Tinas del Sur S.A.
Rolando Cena	La Varense S.R.L.
Sebastián Zapata	Tuteur
Sergio Pittinari	Lactería Veneta
Carlos Molina	Lactear S.A.
Darío Ramadori	Funesil
Mariano Jeandrevin	Lactear S.A.
Pablo Massel	Funesil
Gustavo Cifre	Funesil
Sergio Herrera	Verónica S.A.
Gustavo Cherubini	Funesil





PREMIOS OTORGADOS

PREMIO QUESO DE LA REGIÓN CENTRO –POZO DEL MOLLE 2010

QUESO GOYA

Elaborado por **LACTEAR S.A. Morteros, Córdoba**

PREMIOS POR CATEGORIA

Categoría Queso Cremoso

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Cremoso	Cremigal S.R.L.	95,8
Medalla de Plata	Cremoso	Cayelac S.A.	95,3
Medalla de Bronce	Cremoso	Kaiku - Tinas del Sur S.A.	95,1

Categoría Queso Port Salut / Port Salut Light

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Port Salut	Ball Mor S.R.L.	96,7
Medalla de Plata	Port Salut	Windy - Templac S.A.	96,3
Medalla de Bronce	Port Salut Light	Kaiku - Tinas del Sur S.A.	95,1

Categoría Quesos de Pasta Hilada

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Mozzarella Light	Capilla del Señor S.A.	94,0
Medalla de Plata	Provoleta	Capilla del Señor S.A.	93,0
Medalla de Bronce	Mozzarella en barra	Cabaña La Sorianita - San Satur S.A.A.	92,4

Categoría Queso Azul

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Plata	Azul	Savaz S.R.L.	92,9
Medalla de Bronce	Azul	La Quesera JC - Cassini y Cesaratto	92,5

Categoría Quesos barra (Tybo, Danbo, etc)

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Tybo	Cayelac S.A.	97,2
Medalla de Plata	Tybo	Cremigal S.R.L.	95,1
Medalla de Bronce	Tybo	Bessone, Miguel Mario S.H.	94,9



Categoría Quesos de Pasta Semidura sin Ojos

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Fynbo	Lactear S.A.	97,8
Medalla de Plata	Samsoe	Coop. Agrícola Tambara de James Craik Ltda.	97,5
Medalla de Bronce	Gouda	Lactear S.A.	96,7

Categoría Quesos de Pasta Semidura con Ojos

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Fontina	Lactear S.A.	96,3
Medalla de Plata	Holanda	Lactear S.A.	96,1
Medalla de Bronce	Holanda	Coop. Agric. Ganad. de Arroyo Cabral Ltda.	95,4

Categoría Queso Goya

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Goya	Lactear S.A.	98,0
Medalla de Plata	Goya	Cabaña La Sorianita - San Satur S.A.A.	92,6
Medalla de Bronce	Goya	Lácteos Romipal - Palirro S.R.L.	89,0

Categoría Queso Provolone

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Provolone	San Isidro Coop. Agrop. Ltda.	94,6
Medalla de Plata	Provolone	Cayelac S.A.	94,3
Medalla de Bronce	Provolone	Windy - Templac S.A.	91,8

Categoría Queso Sardo / Romano

DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Sardo	Cremigal S.R.L.	96,3
Medalla de Plata	Romano	Ball Mor S.R.L.	94,7
Medalla de Bronce	Romano	Funesil	94,6

Categoría Quesos Reggianito / Sbrinz / Parmesano / Reggiano

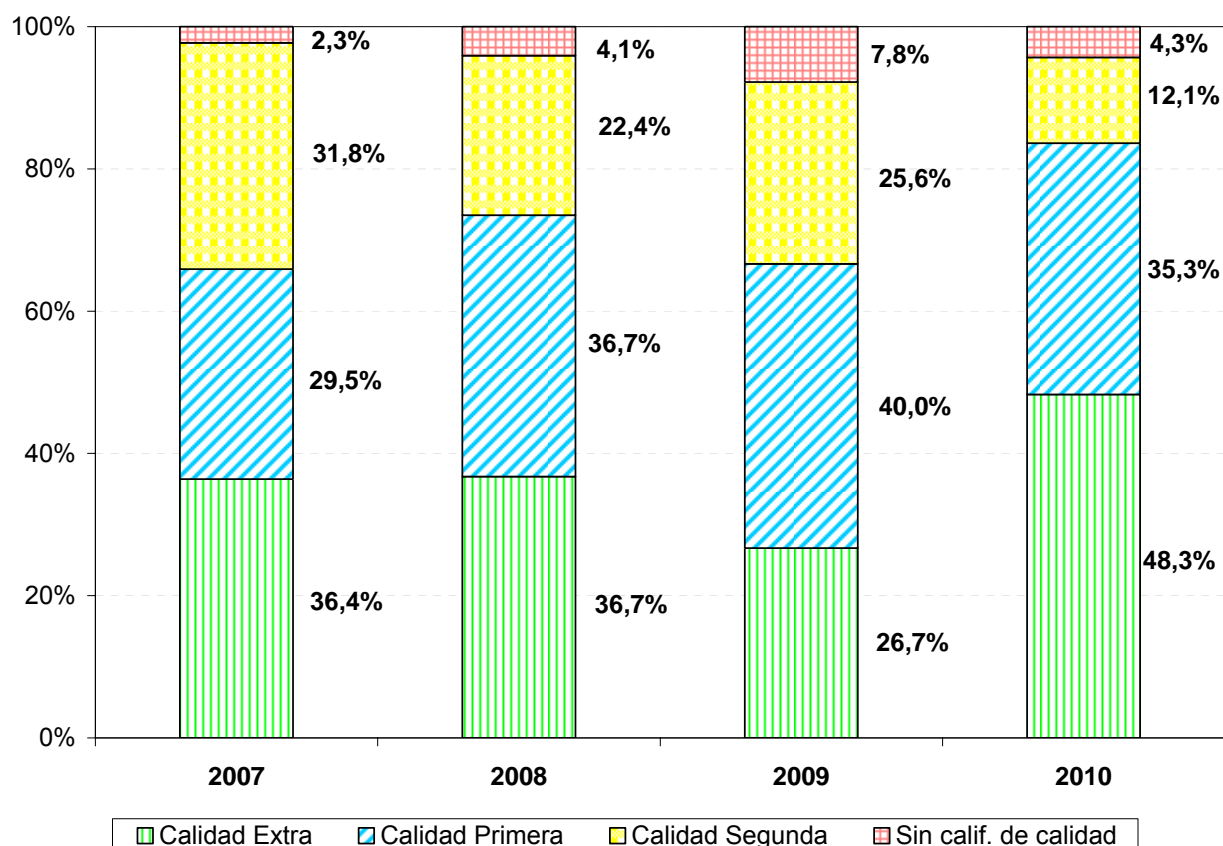
DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
Medalla de Oro	Reggianito	Coop. Agric. Ganad. de Arroyo Cabral Ltda.	96,1
Medalla de Plata	Reggianito	Lácteos Camurri S.A.	94,7
Medalla de Bronce	Parmesano	La Quesera JC - Cassini y Cesaratto	94,5

Categoría Otras Variedades

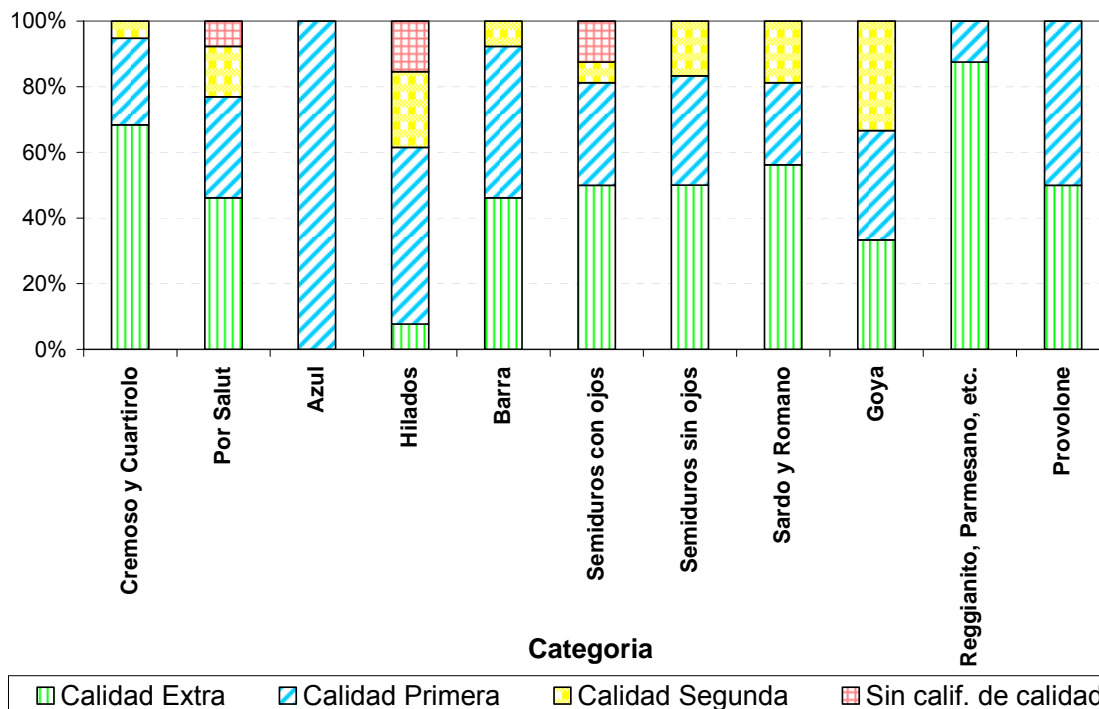
DISTINCION	QUESO	EMPRESA	PUNTAJE
1º Mención	Semiduro con Pimienta	Establecimiento Don Eugenio	91,4

ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES

Evolución de los quesos entre 2007 y 2010
Clasificación de los quesos según el Código Alimentario Argentino



Distribución de calidades obtenidas por categoría



COMENTARIOS:

- En el certamen participaron 116 quesos provenientes de 33 empresas pymes ubicadas en las provincias de Córdoba, Buenos Aires, Entre Ríos y Santa Fé.
- Se observa que sólo en 3 categorías de las 11 habilitadas se encontraron quesos sin calidad (Categorías: Por Salut, Hilados y Semiduros con ojos)
- Si observamos con detenimiento la evolución de los quesos desde el año 2007, notamos que se incrementó el número de quesos participantes de manera significativa hasta alcanzar 104 quesos en el año 2009 y esa cantidad se mantuvo casi constante (116 quesos) en el año 2010.
- Comparando esta edición con la anterior, se destaca un descenso en los quesos sin calidad (8% a 4%) y los quesos de calidad segunda continuaron descendiendo desde el año 2007 hasta el presente (32% a 12%).
- En el 2010, el 50% de los quesos alcanzaron el nivel de Calidad Extra y entre los de calidad extra y primera calidad superaron el 80%, siendo estos valores superiores a los de años anteriores.
- Por lo antes mencionado, se aprecia un compromiso de la cadena láctea en buscar soluciones para mejorar la calidad de los quesos año tras año.



DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

INTI-LACTEOS

Ing. Hernán Murno
Tco. Marcelo González
Ing. Haydée Montero
Tco. Fernando Pino
Tco. Jorge Hajduczyck
Tco. Nicolás Schamne
Tco. Fabio Giraudo
Juan Gallino
Lic. Germán Aranibar

www.quesosargentinos.gob.ar

www.inti.gob.ar/lacteos

Realización del informe:

Laboratorio de análisis sensorial INTI-Lácteos PTM
Ing. Haydée Montero hmontero@inti.gob.ar
Lic. Germán Aranibar aranibar@inti.gob.ar



Centro de Investigaciones Tecnológicas
de la Industria Láctea

Parque Tecnológico Miguelete
Avenida General Paz 5445 – Edificio 5
Casilla de Correo 157
B1650WAB San Martín, Buenos Aires
Teléfono (+54 11) 4724-6403 / 6548
Fax (+54 11) 4754-4068

Rafaela
Ruta Nacional N° 34 km 227,6
Casilla de Correo 223
S2300WAC Rafaela, Santa Fe
Teléfono (+54 3492) 44 0607