

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS

EXPOSUI PACHA 2008

Informe sobre el resultado de la Jura de los quesos



Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

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.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.

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Seguendo 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

Alejandra Picallo *de FAUBA*

Beatriz Coste *de FAUBA*

Diego Wurth *de Uruguay*

Emilio Vigliengo *(Asesor)*

Estaban Magnasco *de MSGP de Magnasco S.A.*

Ezequiel Signoretti *de Lácteos Silvia*

Fabián Marchesotti *de la Universidad de Lujan*

Franco Fubini *(Asesor)*

Gerardo Padilla *de CHR-Hansen*

Irene Rubel *de Agrilac*

Jorge Diberto *de Mastellone Hnos.*

Marcelo Abelando *de Tuteur*

Marcelo Cibeira *de La Rinconada*

Marcelo Festa *de Lactería y Fabrica La Liebre*

Marcelo Lioi *del Ministerio de Asuntos Agrarios*

María Paula Betti *(Estudiante UBA)*

Nicolás Vincenti *de Castelmar*

Pablo Wurth *de Uruguay*

Pedro Urrestarazu *de Uruguay*

Rony Pelaggio *de Uruguay*

Sergio Borbonet *del LATU (Uruguay)*

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

PREMIOS OTORGADOS

QUESO CAMEMBERT - QUESO DEL AÑO SRS 2008



ELABORADO POR **CABAÑA PIEDRAS BLANCAS S.R.L**

CATEGORÍA 1. QUESOS BLANDOS DE MUY ALTA HUMEDAD (MASCARPONE, CREMA Y BLANCO)

Medalla de Oro: *Mascarpone elaborado por Lactería Fábrica La Liebre.*

Medalla de Plata: *Queso Blanco elaborado por Lactería Fábrica La Liebre.*

Medalla de Bronce: *Queso Crema elaborado por Lactería Fábrica La Liebre.*

CATEGORÍA 2. QUESOS DE PASTA BLANDA (CUARTIROLO, CREMOSO Y PORT SALUT)

Medalla de Plata: *Queso Cremoso elaborado por Lácteos Santo Stefano*

Medalla de Bronce: *Queso Port Salut elaborado por M.S.G.P. de Margnasco S.A.
(Don Atilio)*

1° Mención: *Queso Cremoso elaborado por San Satur S.A.A.*

CATEGORÍA 3. QUESOS DE PASTA BLANDA CON HONGOS EN SUPERFICIE (CAMEMBERT)

Mención calidad extra: *Queso Camembert elaborado por Cabaña Piedras Blancas S.R.L*

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

CATEGORÍA 4. QUESOS DE PASTA SEMIDURA I

Medalla de Oro: *Queso Gouda elaborado por Lácteos Tandil S.R.L.*

Medalla de Plata: *Queso Holanda elaborado por Modesto Bertolini S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Banquete elaborado por Asoc. Coop. EEA N°1 Dr. Ramón Santamarina.*

CATEGORÍA 5. QUESOS DE PASTA SEMIDURA II

Medalla de Oro: *Queso Cheddar elaborado por Asoc. Coop. EEA N°1 Dr. Ramón Santamarina*

Medalla de Plata: *Queso Cheddar elaborado por Lacau Hnos. S.A.*

CATEGORÍA 6. QUESOS DE PASTA SEMIDURA III

Medalla de Plata: *Queso Barra elaborado por La Hore S.A*

Medalla de Bronce: *Queso Tybo elaborado por Est. Lácteos Silvia*

1° Mención: *Queso Pategrás Sándwich elaborado por Luz Azul S.A.*

CATEGORÍA 7. QUESOS DE PASTA HILADA

Medalla de Plata: *Provoleta elaborada por Hijos de Guillermo Benac S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Mozzarella elaborado por Hijos de Guillermo Benac S.A.*

CATEGORÍA 8. QUESOS DE PASTA DURA I (REGGIANITO Y SBRINZ)

Medalla de Oro: *Queso Sbrinz elaborado por Remotti S.A.*

Medalla de Plata: *Queso Reggianito elaborado por Remotti S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Reggianito elaborado por Chatalac S.A.*

CATEGORÍA 9. QUESOS DE PASTA DURA II (GOYA)

Medalla de Oro: *Queso Goya elaborado por Fermier*

Medalla de Plata: *Queso Goya elaborado por Ar-Desia S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Goya elaborado por Lahore S.A*

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

CATEGORÍA 10. QUESOS DE PASTA DURA III (SARDO Y ROMANO)

Medalla de Plata: *Queso Sardo elaborado por Agromagna*

Medalla de Bronce: *Queso Sardo elaborado por Remotti S.A.*

1° Mención: *Queso Romanito elaborado por Remotti S.A.*

CATEGORÍA 11. QUESOS DE PASTA DURA IV (PROVOLONE)

Medalla de Oro: *Queso Provolone elaborado por Lácteos Santa Fe S.A.*

Medalla de Plata: *Queso Provolone elaborado por Castelmar*

Medalla de Bronce: *Queso Provolone elaborado Ar-Desia S.A.*

CATEGORÍA 12. QUESOS PEPATO

Medalla de Oro: *Queso Pepato elaborado por Remotti S.A*

Medalla de Plata: *Queso Pepato elaborado por MSGP de Magnasco S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Pepato elaborado por la Asoc. Coop. EEA N°1 Dr. Ramón Santamarina*

CATEGORÍA 13. QUESOS DE VACA CON ESPECIAS

Medalla de Oro: *Queso Granjerito Cuatro Hierbas elaborado por Asoc. Coop. EEA N°1 Dr. Ramón Santamarina*

Medalla de Plata: *Quesito con Ajo y Comino elaborado por MSGP de Magnasco S.A. (Don Atilio)*

Medalla de Bronce: *Quesito con Orégano elaborado por MSGP de Magnasco S.A. (Don Atilio)*

CATEGORIA 14: ESPECIALIDADES DE LECHE DE VACA

Medalla de Plata: *Queso Ahumado elaborado por Lacau Hnos S.A.*

Medalla de Bronce: *Queso Tipo Reblochon elaborado por Quesos Fermier*

1° Mención: *Queso Tipo Raclette elaborado por Quesos Fermier*

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

CATEGORIA 15: QUESOS DE CABRA DE MUY ALTA HUMEDAD

Mención Cal 1°: *Queso Untable de Cabra elaborado por Cabras del Salado*

CATEGORIA 16: QUESOS SEMIDURO Y DUROS DE CABRA

Medalla de Plata: *Queso Chevrottin elaborado por Cabaña Piedras Blancas S.R.L.*

Medalla de Bronce: *Queso Semiduro de cabra elaborado por Coop. Agrop. Valle de Comechingones*

1° Mención: *Queso Semiduro de cabra elaborado por Colina LunLunTa*

CATEGORIA 17: ESPECIALIDADES DE LECHE DE CABRA

Medalla de Oro: *Queso Don Vicente elaborado por Cabaña Piedras Blancas S.R.L*

Medalla de Plata: *Queso de Cabra con Pimienta Negra elaborado por Coop. Agrop. Valle de Comechingones*

Medalla de Bronce: *Queso Tipo Lusignan con Pimienta elaborado por Cabaña Piedras Blancas S.R.L*

CATEGORÍA 18. QUESOS AZULES

Mención Cal 1°: *Queso Azul elaborado por Savaz S.A.*

CATEGORIA 19: QUESOS EXTRANJEROS DE PASTA SEMIDURA

Medalla de Plata: *Queso Petit Gruyere elaborado por Granja Naturalia S.R.L. (Uruguay)*

Medalla de Bronce: *Queso Colonia elaborado por Granja Naturalia S.R.L. (Uruguay)*

CATEGORIA 20: QUESOS EXTRANJEROS DE PASTA DURA

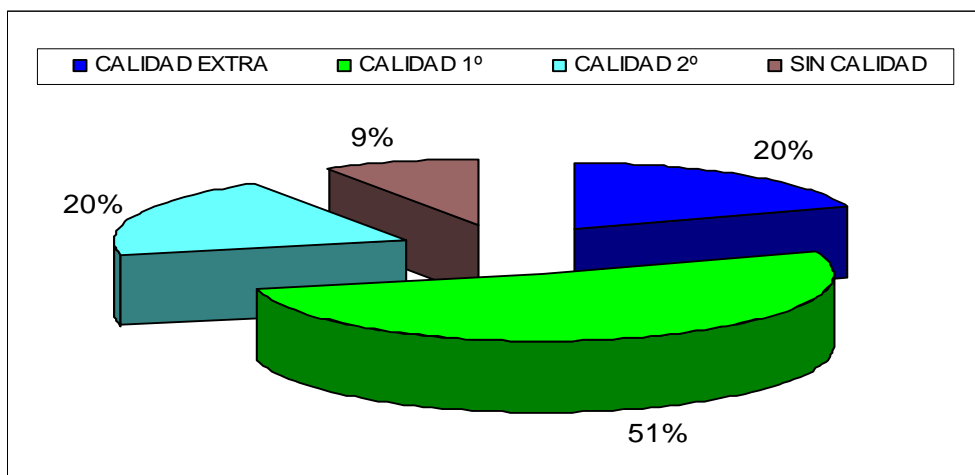
Medalla de Oro: *Queso Semiduro elaborado por Alberto O´Brien (Uruguay)*

Medalla de Plata: *Queso Semiduro elaborado por Nelson Blue (Uruguay)*

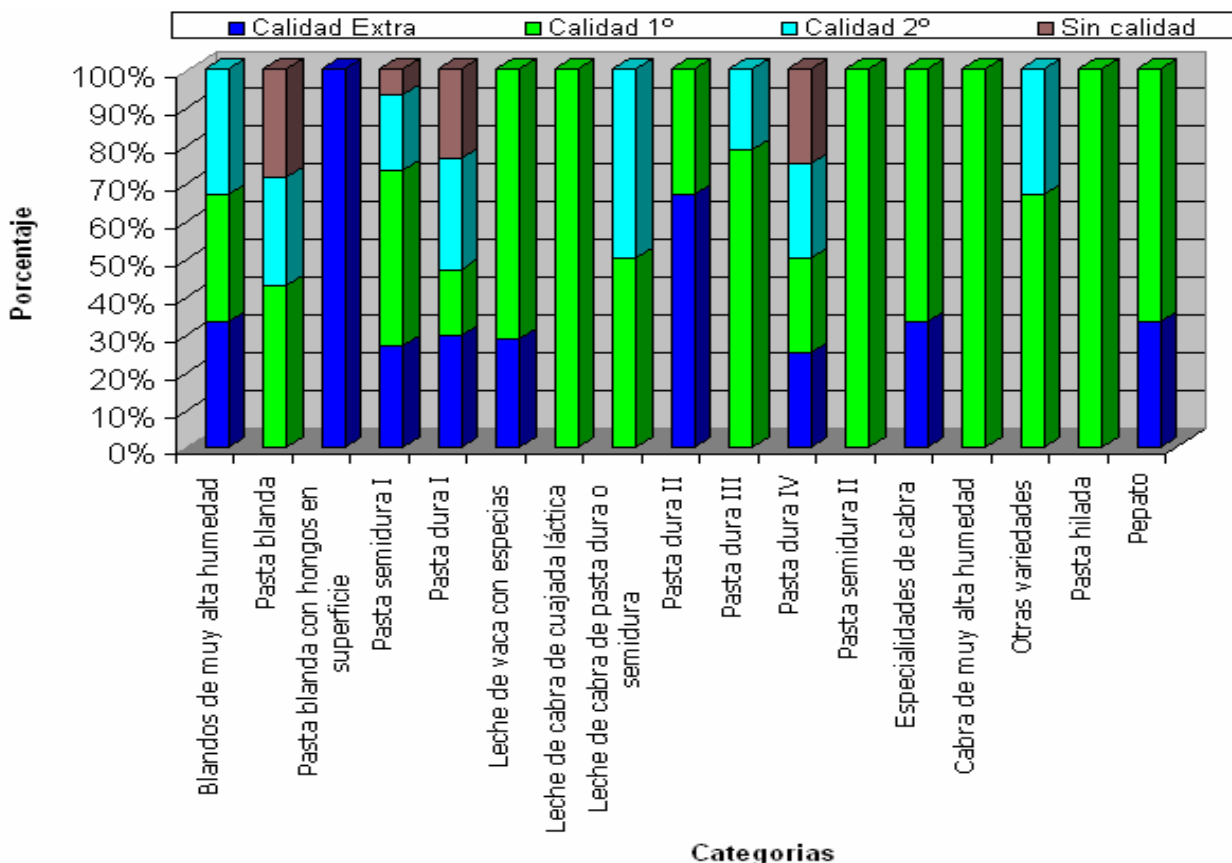
4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008 Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES

Distribución de calidades obtenidas por categoría



Clasificación de los quesos según el Código Alimentario Argentino



4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

COMENTARIOS:

- Competieron 92 quesos en el certamen, de los cuales, 5 fueron quesos uruguayos.
- De los 92 quesos concursantes, el 20% obtuvo *Calidad Extra*, el 51% clasificó como *Calidad 1º*, el 20% como *Calidad 2º* y el 9% como *Sin calidad*. Esto significa una mejora en la calidad global de los quesos si lo comparamos con la edición 2007. (19% *Calidad Extra*, 33% *Calidad 1º*, 28% *Calidad 2º* y 20% *Sin calidad*).
- En la mitad de las categorías se encontraron quesos con *Calidad Extra* y en 1 de ellas el 100% obtuvo esta clasificación.
- Si sumamos los porcentajes de *Calidad Extra* y *Calidad 1º* obtenemos un 71% de quesos participantes en óptimas condiciones de calidad.
- Se encontró solo un 9% de quesos con clasificación *Sin Calidad*.

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

CALIFICACIONES OBTENIDAS POR LOS QUESOS PARTICIPANTES

Categoría: 01 - Quesos blandos de muy alta humedad		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000153 - Mascarpone	95,0	Superficie con grumos
000154 - Blanco	90,0	Superficie irregular. Baja intensidad del olor y elevado amargo. Elevada impresión de humedad y microestructura no uniforme.
000155 - Crema	88,8	Superficie irregular. Presencia de grumos. Baja intensidad de sabor y aroma. Elevada impresión de humedad y microestructura no uniforme.

Categoría: 02 - Quesos de pasta blanda		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000102 - Cremoso	92,5	Forma achatada, con algunos ojos en la superficie. Baja intensidad de olor y elevado amargo.
000125 - Port Salut	91,0	Deformado. Corteza y superficie no uniforme. Presencia de ojos. Color no uniforme. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado gusto ácido, bajo salado y baja persistencia.
000142 - Cremoso	90,2	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos. Elevado amargo
000129 - Port Salut	86,8	Deformado. Color no uniforme. Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado ácido y salado. Baja firmeza.
000119 - Port Salut	85,7	Deformado. Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos, aberturas y suero. Color no uniforme. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo. Elevada impresión de humedad y baja solubilidad.
000111 - Cuartirolo	82,0	Corteza y superficie irregular (manchas y grietas). Presencia de aberturas. Color no uniforme. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo y bajo salado. Elevada firmeza, elasticidad y friabilidad. Baja solubilidad y adherencia
000157 - Cremoso	81,3	Deformado. Corteza y superficie irregular (grietas y ojos). Presencia de abundante cantidad de ojos. Elevada intensidad de olor y aroma. Olor y aroma no característicos. Elevado salado, ácido y picante. Elevada persistencia

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 03 - Quesos de pasta blanda con hongos en superficie

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000013 - Camembert	95,8	Levemente deformado. Distribución del hongo no homogénea

Categoría: 04 - Quesos de pasta semidura I

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000107 - Gouda	95,3	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos mecánicos.
000128 - Holanda	93,2	Superficie y corteza irregular. Ojos pequeños distribuidos en forma irregular. Baja firmeza y elasticidad.
000069 - Banquete	92,5	Superficie y corteza irregular. Distribución de ojos irregular. Baja intensidad de olor. Elevado amargo.
000117 - Fontina	92,2	Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Elevada intensidad del olor, aroma y sabor. Elevado amargo y picante. Bajo dulce
000122 - Banquete	92,2	Levemente deformado. Pintura saltada. Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Baja intensidad de olor. Elevado amargo
000116 - Pategras	92,0	Corteza y superficie irregular (Marcas). Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Elevada intensidad del olor, sabor y aroma. Elevado picante. Elevada persistencia (persiste el picante)
000136 - Gouda	91,8	Pequeños ojos mecánicos. Baja intensidad del olor, sabor y aroma. Bajo dulce y elevado amargo. Baja persistencia. Baja firmeza. Baja solubilidad
000141 - Pategrás	88,4	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos mecánicos. Baja intensidad de olor, aroma, salado y dulce. Elevada firmeza.
000158 - Gouda	88,4	Presencia de marcas en la corteza. Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo y ácido. Baja firmeza.

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 05 - Quesos de pasta semidura II

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000068 - Cheddar	95,0	Color no homogéneo. Elevado amargo
000099 - Cheddar	94,2	Color no homogéneo. Baja intensidad de olor y picante. Elevada adherencia.

Categoría: 06 - Quesos de pasta semidura III

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000118 - Barra	91,4	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad del olor. Elevado salado y amargo. Baja firmeza
000085 - Tybo	91,0	Presencia de abundante cantidad de ojos. Color no homogéneo. Baja intensidad de olor y aroma. Bajo salado y dulce. Elevado picante. Baja firmeza e impresión de humedad.
000110 - Pategrás Sandwich	90,0	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos de forma irregular. Color no homogéneo. Baja intensidad de olor y aroma. Bajo salado y dulce. Elevado amargo.
000131 - Tybo	89,2	Deforme. Presencia de ojos mecánicos y aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Bajo salado. Elevado amargo. Baja firmeza e impresión de humedad.
000139 - Danbo	87,8	Corteza y superficie irregular. Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Elevado salado y picante. Elevada friabilidad. Baja firmeza.

Categoría: 07 – Quesos de pasta hilada

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000096 - Provoleta	92,4	Presencia de ojos y aberturas. Color no homogéneo. Baja intensidad de olor y aroma.
000095 - Mozzarella	89,8	Corteza y superficie irregular (presencia de ojos). Presencia de ojos. Color no homogéneo. Elevado salado y amargo.

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 08 - Quesos de pasta dura I		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000132 - Sbrinz	95,2	Presencia de ojos. Baja intensidad de olor y aroma
000133 – Reggianito	93,8	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de ojos. Baja firmeza.
000161 – Reggianito	93,6	Forma no característica. Superficie marcada. Presencia de ojos y aberturas.
000140 - Sbrinz	93,4	Color no homogéneo. Presencia de halo rosado. Presencia de ojos. Elevado salado
000104 – Reggianito	92,2	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de ojos mecánicos. Elevado salado y amargo.
000143 – Reggianito	89,8	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de halo rosado. Presencia de ojos. Baja intensidad de olor y aroma. Baja firmeza
000076 - Sbrinz	89,6	Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo y elasticidad.
000079 – Reggianito	88,4	Presencia de halo rosado bien marcado. Presencia de ojos y aberturas. Elevado gusto dulce, amargo y salado.
000072 – Reggianito	88,0	Presencia de halo rosado, ojos y aberturas. Baja intensidad del olor, sabor y aroma. Elevado salado. Elevada elasticidad. Baja friabilidad.
000130 – Reggianito	86,8	Presencia de abundante cantidad de ojos. Baja intensidad de olor y aroma característico. Elevado picante. Elevada elasticidad y baja solubilidad.
000094 – Reggianito	86,0	Corteza y superficie no uniforme. Color oscuro y halo rosado. Presencia de ojos y aberturas. Elevado amargo y sensación picante
000109 – Reggianito	84,4	Formato del queso pequeño. Corteza y superficie no uniforme. Poca grana. Presencia de aberturas. Presencia de exudado. Elevado gusto salado. Elevada elasticidad y baja friabilidad.
000126 – Reggianito	84,4	Corteza y superficie irregular. Presencia de halo rosado. Baja intensidad de olor, sabor y aroma. Elevado amargo. Baja persistencia y sensación picante. Baja friabilidad y firmeza. Elevada elasticidad
000115 – Reggianito	83,0	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado salado y amargo. Baja persistencia y firmeza. Elevada elasticidad e impresión de humedad.
000103 - Sbrinz	81,2	Corteza y superficie irregular (presencia de grietas y pozos). Presencia de halo rosado y abundante cantidad de ojos. Olor y aroma no característico. Elevado salado, amargo, ácido, picante y persistencia. Baja solubilidad e impresión de humedad. Elevada firmeza y friabilidad.

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 09 - Quesos de pasta dura II		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000084 - Goya	94,8	Baja intensidad de olor y elevado salado.
000077 - Goya	94,4	Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor.
000113 - Goya	90,0	Levemente deformado. Presencia de halo rosado y ojos. Elevada intensidad de olor y aroma. Baja firmeza y friabilidad.

Categoría: 10 - Quesos de pasta dura III – PARTE 1		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000105 - Sardo	92,8	Color y grana no uniformes. Presencia de ojos. Baja intensidad del olor, sabor y aroma. Elevado salado, ácido y sensación picante.
000134 - Sardo	92,4	Corteza y superficie exudada. Color y grana no uniforme. Presencia de ojos. Elevado salado y ácido. Baja sensación picante. Baja firmeza y friabilidad.
000135 - Romanito	92,4	Color no uniforme. Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad del olor y aroma. Elevado salado y baja sensación picante. Baja firmeza y friabilidad.
000075 - Romano	92,0	Deformado. Corteza y superficie irregular (raspado). Presencia de ojos. Baja intensidad del olor y aroma. Elevado salado y ácido. Baja sensación picante, firmeza y friabilidad.
000144 - Sardo	91,8	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos y una gran abertura. Olor y aroma no característico. Elevado salado y amargo. Baja firmeza.
000080 - Romano	91,6	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de ojos, aberturas y halo rosado. Baja intensidad del olor, sabor y aroma (no característico). Elevado amargo y ácido. Baja firmeza.

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 10 - Quesos de pasta dura III – PARTE 2		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000073 - Sardo	91,4	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de halo rosado. Baja intensidad del olor y aroma. Elevado salado. Baja sensación picante, friabilidad y persistencia.
000070 - Romano	90,2	Deforme. Corteza y superficie irregular (marcas). Color claro y poca grana. Presencia de ojos y aberturas. Baja firmeza y friabilidad. Elevada impresión de humedad.
000093 - Sardo	90,2	Deforme. Corteza y superficie irregular. Color oscuro y poca grana. Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad del olor y aroma. Elevado salado. Baja friabilidad.
000159 - Sardo	89,6	Deforme. Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos y aberturas. Color oscuro. Elevado olor y aroma (no característicos). Elevado salado y amargo. Elevada persistencia (amargo). Baja Firmeza
000156 - Sardo	89,2	Presencia de ojos y aberturas. Color no uniforme. Elevado salado. Baja persistencia y sensación picante. Elevada elasticidad. Baja firmeza y friabilidad.
000108 - Sardo	88,2	Corteza y superficie irregular (marcas). Presencia de halo rosado. Baja intensidad del olor y aroma. Baja sensación picante y persistencia. Baja firmeza y friabilidad.
000086 - Sardo	86,8	Presencia de abundante cantidad de ojos. Corteza y superficie irregular. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado salado y amargo. Bajo picante. Persiste salado. Elevada elasticidad e impresión de humedad. Baja firmeza y friabilidad.
000114 - Sardo	86,0	Corteza y superficie irregular. Presencia de halo rosado. Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor, sabor y aroma. Baja sensación picante y persistencia. Elevado ácido. Elevada elasticidad, solubilidad, adherencia e impresión de humedad. Baja firmeza y friabilidad.

4° CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 11 - Quesos de pasta dura IV

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000098 - Provolone	93,6	Corteza y superficie irregular. Presencia de aberturas. Baja intensidad de olor y aroma
000081 - Provolone	92,6	Corteza y superficie irregular. Presencia de aberturas. Presencia de color rosado. Presencia de olor y aroma. Elevado salado. Baja firmeza y friabilidad.
000074 - Provolone	87,8	Corteza y superficie irregular. Presencia de aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo. Bajo picante. Elevada elasticidad. Baja firmeza y friabilidad.
000138 - Provolone	83,6	Deforme. Corteza y superficie irregular (descolorida). Color no uniforme y presencia de halo rosado. Presencia de abundante cantidad de ojos y aberturas. Presencia de exudado. Elevada intensidad de olor y aroma (no característicos). Elevado dulce y salado. Elevada impresión de humedad. Baja firmeza y friabilidad.

Categoría: 12 – Pepato

Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000137 - Pepato	95,4	Distribución no uniforme de la pimienta. Elevado salado.
000123 - Pepato	92,6	Corteza y superficie irregular. Distribución no uniforme de la pimienta. Presencia de ojos y aberturas. Bajo picante. Baja firmeza. Alta impresión de humedad.
000071 - Pepato	89,4	Superficie y corteza irregular. Distribución no uniforme de la pimienta. Baja intensidad de olor, aroma y picante. Baja firmeza, elasticidad y friabilidad. Elevada impresión de humedad.

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 13 - Quesos de vaca con especias		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000160 - Granjerito cuatro hierbas	93,4	Presencia de aberturas. Elevado salado. Baja firmeza y friabilidad.
000124 - Quesito con ajo y comino	93,2	Levemente deformado. Presencia de ojos y aberturas. Baja firmeza.
000127 - Quesito con Orégano	92,4	Corteza y superficie irregular. Color no homogéneo. Presencia de pequeños ojos. Baja firmeza
000100 - Queso con hierbas	91,2	Corteza y superficie irregular. Color no homogéneo. Presencia de ojos y aberturas. Elevada intensidad de olor a hierbas. Baja firmeza
000121 - Pategrás tipo Chubut con albahaca	89,6	Deformado. Corteza y superficie irregular. Color no uniforme. Presencia de ojos mecánicos. Salado muy elevado.
000120 - Pategrás tipo Chubut con orégano	89,0	Deformado. Corteza y superficie irregular. Elevada presencia de ojos y aberturas. Mala distribución de especias. Salado muy elevado.

Categoría: 14 – Especialidades leche de vaca		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000101 - Ahumado	91,6	Presencia de abundante cantidad de ojos. Baja intensidad de olor y aroma. Baja firmeza.
000082 - Tipo Reblochon	90,8	Presencia de ojos. Elevado amargo. Elevada firmeza.
000083 - Tipo Raclette	88,8	Presencia de ojos y aberturas. Baja intensidad de olor y aroma. Olor y aroma no característico. Elevado amargo. Elevada firmeza.

Categoría: 15 – Quesos de cabra de muy alta humedad		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000164 - Untable de Cabra	91,6	Separación de fases. Superficie irregular. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo y ácido.

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 16 – Quesos semiduro y duro de Cabra		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000089 - Chevrottin	91,0	Corteza y superficie irregular. Presencia de ojos y aberturas. Elevado ácido y amargo. Bajo picante. Baja impresión de humedad.
000163 - Queso semiduro de cabra	90,8	Corteza y superficie irregular. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado salado y picante. Elevada impresión de humedad
000165 - Semiduro de Cabra	87,8	Baja intensidad de olor y aroma. Elevado salado, amargo y ácido. Baja firmeza y elevada impresión de humedad.
000087 - Chevrottin	87,2	Corteza y superficie irregular. Baja intensidad de olor y aroma. Bajo salado, amargo y ácido. Elevada impresión de humedad.

Categoría: 17 - Especialidades leche de cabra		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000097 - Don Vicente	94,0	Baja firmeza y friabilidad. Elevada elasticidad.
000078 - Cabra con Pimienta Negra	91,4	Deforme. Color no característico. Baja intensidad de olor y aroma. Baja persistencia.
000088 - Tipo Lusignan con pimienta	90,4	Corteza y superficie irregular. Baja intensidad de olor y aroma. Elevado amargo y ácido. Bajo salado. Elevada impresión de humedad.
000092 - Crottin	88,9	Deformado. Color no uniforme. Bajo brillo. Elevada presencia de aberturas. Elevada intensidad de olor, gusto amargo y persistencia.

Categoría: 18 – Quesos Azules		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000162 - Azul	90,6	Hongo distribuido en forma irregular. Elevada intensidad de olor y aroma. Elevado salado, amargo y persistencia.

4º CONCURSO PROVINCIAL DE QUESOS EXPOSUIPACHA 2008

Suipacha, Provincia de Buenos Aires 18 y 19 de abril de 2008

Categoría: 19 – Quesos extranjeros de pasta semidura		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000148 - Petit Gruyere	91,8	Corteza y superficie irregular. Presencia de aberturas y ojos irregulares. Baja sensación picante
000149 – Colonia	89,2	Levemente deformado. Presencia de ojos cercanos a la corteza. Presencia de ojos irregulares. Baja intensidad de olor y aroma. Bajo dulce. Baja elasticidad
000152 - Colonia	84,2	Presencia de abundante cantidad de ojos de forma irregular, distribuidos de manera no homogénea. Presencia de aberturas. Baja intensidad de olor y sabor. Olor y aroma no característico. Elevado ácido y amargo. Baja elasticidad, firmeza y friabilidad. Elevada adherencia.

Categoría: 20 - Quesos extranjeros de pasta dura		
Código y Tipo de queso	Puntaje	Comentarios adicionales
000151 - Semiduro (URU)	95,6	Presencia de abertura grande. Salado levemente alto.
000150 – Semiduro (URU)	88,8	Presencia de abundante cantidad de ojos biológicos y mecánicos. Color no homogéneo. Baja intensidad del olor, sabor y aroma. Baja persistencia y sensación picante. Baja firmeza

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
Haydée Montero
Germán Aranibar
Hernán Murno
Marcelo González
Laura Castells
Antonio Toledo
Valeria Espinosa
Fernando Pino