

CATA DE QUESOS

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008



Informe sobre el resultado de la Jura de los
quesos

Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS. Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

LECHERÍA EN LAS SIERRAS 2008

El día viernes 14 y sábado 15 de marzo se llevó a cabo la "Tercera Edición de Lechería en las Sierras 2008", organizada por Entre Surcos y Corrales en el establecimiento "Los Ceibos", en Gardel, partido de Tandil.

La organización y coordinación de las actividades para la Industria Láctea estuvo a cargo de la empresa AGRILAC.

Dentro de las actividades que se desarrollaron en dicho encuentro, se realizó una Cata de Quesos con premiaciones, la cual contó con la dirección técnica del INTI-LACTEOS (Instituto Nacional de Tecnología Industrial).

Este encuentro quesero convocó a 40 Pymes de la Cuenca de Mar y Sierras y zonas de influencia.



METODOLOGIA UTILIZADA EN LA CATA DE QUESOS

Según lo establecido en las bases del reglamento de la cata, los quesos fueron divididos en categorías. Durante toda la cata, 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 toda cata 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 o cata, 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.

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS.

Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

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

Jurados Queseros

- 1- Abelando, Marcelo (Tuteur)
- 2 - Lioi, Marcelo (Ministerio de Asuntos Agrarios)
- 3- Magnasco, Pablo (Don Atilio)
- 4 - Rivero, Juan (Castelmar)
- 5 - Vincenti, Nicolás (Castelmar)
- 6- Coste, Beatriz (U.B.A)
- 7 - Betti, Maria Paula (U.B.A)
- 8 - Magnasco, Esteban (Don Atilio)
- 9 - Rubel, Irene (Agrilac)
- 10 - Marchesotti, Fabian (UNLU)
- 11 - Azconovieta, Juan (CONTEC)
- 12 - Diberto, Jorge (MASTELLONE HNOS.)
- 13 - Zanuzzi, Mauro (Chr. Hansen)
- 14 - Betomeu, Cristian

Comisario

Aranibar, Germán F. (INTI-Lácteos)

Asistente Técnico

Toledo, Antonio. (INTI-Lácteos)

Asistentes de Cata

- Mendez, Leopoldo
- Miqueo, Agustina
- Lopinto, Valeria

PREMIOS OTORGADOS

CATEGORÍA 1. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA BLANDA-
(CUARTIROLO, CREMOSO Y PORT SALUT)

1º Premio: *Doña Aurora* con el queso CREMOSO

2º Premio: *Luz Azul* con el queso CREMOSO

1º Mención Especial: *Tamberos de Olavarría* con el queso CREMOSO.

CATEGORÍA 2. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA BLANDA- CON HONGOS
EN SUPERFICIE (MINI BRIE, CAMEMBERT, MINI CAMEMBERT)

1º Premio: *Cabaña Piedras Blancas* con el queso MINI BRIE

2º Premio: *Cabaña Piedras Blancas* con el queso CAMEMBERT

1º Mención Especial: *Manjares Pampeanos* con el queso MINI CAMEMBERT.

CATEGORÍA 3. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA SEMIDURA I-
(PATEGRAS, GRUYERITO, FONTINA)

1º Premio: *La Casiana* con el queso PATEGRAS)

2º Premio: *Los Alemanes* con el queso PATEGRAS.

CATEGORÍA 4. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA SEMIDURA II-
(BARRA TYBO, BANQUETE, HOLANDA, MINIGOUDA y GOUDA)

1º Premio: *Don Atilio* el queso BANQUETE

2º Premio: *Lácteos Ocerín* con el queso BARRA

1º Mención Especial: *Don Atilio* con el queso MINI GOUDA.

CATEGORÍA 5. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA SEMIDURA III-
(HILADO)

1º Premio: *Manjares Pampeanos* con el queso HILADO de Almendra)

2º Premio: *La Casiana* con el queso BARRA HILADA

1º Distinción Especial: *Manjares Pampeanos* con el queso HILADO de Naranja.

CATEGORÍA 6. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA DURA I-
(REGGIANITO, PROVOLONE y ROMANO)

1º Premio: *Don Atilio* con el queso REGGIANITO

2º Premio: *Lácteos Tandil* con el queso ROMANO

1º Distinción Especial: *La Casiana* con el queso REGGIANITO.

CATEGORÍA 7. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA DURA II-
(SARDO)

1º Premio: *El Amanecer*

2º Premio: *La Casiana*

1º Distinción Especial: *Lácteos Islas*.

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS.
Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

CATEGORÍA 8. QUESO DE LECHE DE VACA -PASTA DURA III-

1º Premio: *Asociación Cooperadora Agraria N°1- Instituto Agrotecnológico- Tandil* con el queso CHEDDAR.

CATEGORÍA 9. QUESO DE LECHE DE VACA CON ESPECIAS

1º Premio: *Don Atilio* con el queso PEPATO.

CATEGORÍA 10. QUESO DE LECHE DE OVEJA

1º Premio: *INTA Trelew* con queso semiduro,

2º Premio: *Manjares Pampeanos- La Adela* con el queso duro.

CATEGORÍA 11. QUESO DE CABRA DE CUAJADA LÁCTICA

1º Premio: *La Pachamama* con queso UNTABLE DE CABRA.

2º Premio: *Cabaña Piedras Blancas*

1º Distinción Especial: *Cabaña Piedras Blancas* con el queso CROTTIN.

CATEGORÍA 12. QUESO DE CABRA DE COAGULACIÓN ENZIMÁTICA

1º Premio: *Cabaña Piedras Blancas* con el queso CABRAMBERT

2º Premio: *Granja La Piedra* con el queso TIPO RECUIT

1º Distinción Especial: *Granja La Piedra* con el QUESO FETA.

CHR. HANSEN ARGENTINA premió a las Lácteas que presentaron los quesos que obtuvieron las mayores Puntuaciones:

Fueron los siguientes:

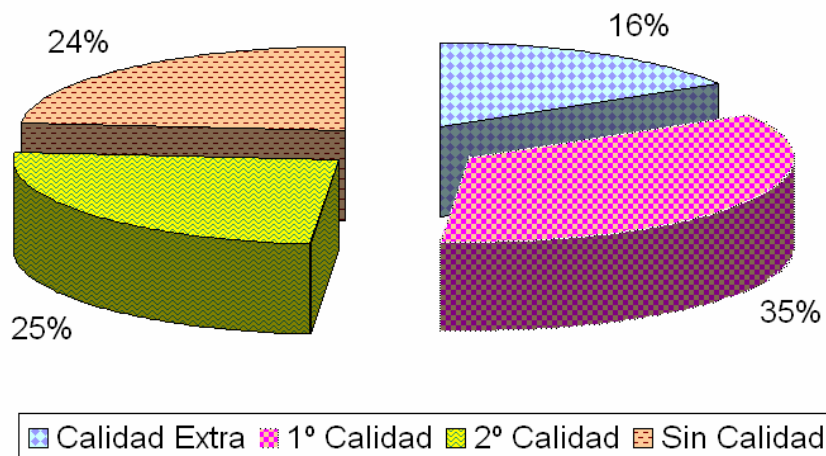
- Queso Banquete de Lácteos Don Atilio.
- Queso Pategrás de La Casiana.
- Queso Untable de Cabra de La Pachamama.

También recibieron MENCIÓN ESPECIAL DE PARTICIPACIÓN Empresas Lácteas ubicadas fuera de la Provincia de Buenos Aires:

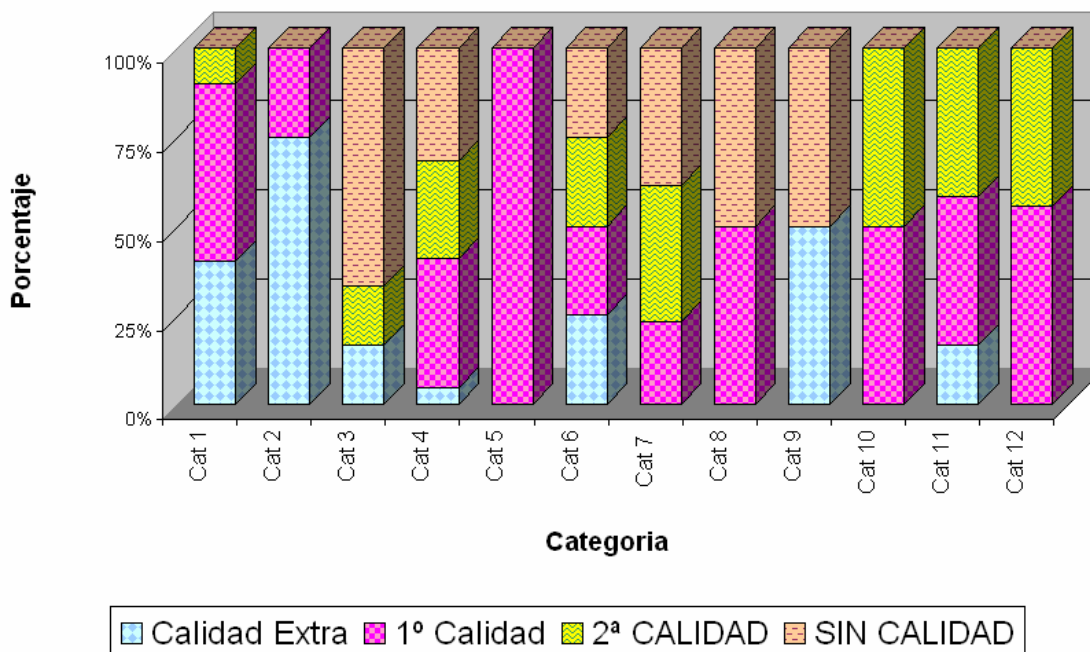
- Cabras Argentinas de Santiago del Estero.
- Asociación Cooperadora INTA Trelew
- Cooperativa Tampera "La Rural"

ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES

Clasificación de los quesos según el C.A.A.



Distribución de calidades de quesos obtenidas por categoría



LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS. Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

COMENTARIOS:

- Compitieron 80 quesos en el certamen
- De los 80 quesos concursantes, 13 obtuvieron clasificación de "Calidad Extra", 28 quesos clasificaron como "1° Calidad", 20 quesos clasificaron como "2° Calidad" y 19 quesos clasificaron como "Sin calidad".
- En 7 de 12 categorías se encontraron quesos con "Calidad Extra" y en 2 de ellas más del 50% obtuvo esta clasificación.
- Si sumamos los porcentajes de "Calidad Extra" y "1° Calidad" obtenemos un 51% de quesos participantes en óptimas condiciones de calidad.
- Se encontró un 24% de quesos con la denominación "Sin Calidad" y 25% con la denominación "2° Calidad". Entre varias razones, esto se podría deber a la distinta situación o realidad de cada empresa productora y a la distinta calidad de leche que reciben.

DETALLE DE RESULTADOS

Categoría 1- Quesos de pasta blanda (Cremoso)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
325	95,5	Calidad extra
654	94,0	Calidad extra
237	94,0	Calidad extra
248	93,5	Calidad extra
255	92,8	1° Calidad
526	92,3	1° Calidad
025	91,3	1° Calidad
797	89,3	1° Calidad
444	88,3	1° Calidad
466	88,8	2° Calidad

Categoría 2- Quesos de pasta blanda con hongos en superficie (Camembert y Brie)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Mini Brie 838	95,4	Calidad extra
Camembert 937	93,8	Calidad extra
Mini Camembert 487	93,4	Calidad extra
Camembert 794	92,0	1° Calidad

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS.
Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

Categoría 3 - Quesos de pasta semidura I (Gruyero y Pategrás)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Pategrás 860	96,0	Calidad extra
Pategrás 798	87,2	2° Calidad
Pategrás 682	83,8	Sin calidad
Gruyero 828	82,4	Sin calidad
Pategrás 406	80,8	Sin calidad
Pategrás 105	74,2	Sin calidad

Categoría 4- Quesos de pasta semidura II (Tybo, Banquete, Holanda, Gouda y Mini Gouda)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Banquete 886	97,4	Calidad extra
Tybo 768	92,4	1° Calidad
Mini Gouda 342	92,2	1° Calidad
Tybo 789	91,4	1° Calidad
Tybo 074	91,0	1° Calidad
Tybo 779	90,4	1° Calidad
Banquete 998	89,6	1° Calidad
Tybo 195	89,4	1° Calidad
Gouda 236	89,0	1° Calidad
Mini Gouda 914	88,2	2° Calidad
Tybo 692	88,0	2° Calidad
Banquete 053	86,6	2° Calidad
Tybo 397	86,4	2° Calidad
Tybo 108	86,0	2° Calidad
Gouda 341	85,2	2° Calidad
Gouda 919	84,8	Sin calidad
Tybo 896	82,2	Sin calidad
Gouda 378	81,6	Sin calidad
Gouda 499	79,6	Sin calidad
Gouda 047	78,6	Sin calidad
Gouda 736	78,6	Sin calidad
Gouda 414	61,2	Sin calidad

Categoría 5- Quesos de pasta semidura III (Hilados)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Hilado con Almendras 848	92,4	1° Calidad
Barra Hilada 703	91,6	1° Calidad
Hilado con Naranja 245	91,0	1° Calidad

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS.
Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

Categoría 6- Quesos de pasta dura I (Reggianito, Provolone y Romano)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Reggianito 176	94,8	Calidad extra
Romano 682	90,3	1° Calidad
Reggianito 608	88,0	2° Calidad
Reggianito 297	76,2	Sin calidad

Categoría 7- Quesos de pasta dura II (Sardo)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
651	92,4	1° Calidad
485a	91,0	1° Calidad
458	90,4	1° Calidad
859	88,0	2° Calidad
058	87,8	2° Calidad
739	87,0	2° Calidad
594	86,2	2° Calidad
485b	85,0	2° Calidad
677	84,4	Sin calidad
945	83,6	Sin calidad
577	80,6	Sin calidad
092	79,6	Sin calidad
480	79,2	Sin calidad

Categoría 8 - Quesos de pasta dura III (Cheddar)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
791	92,8	1° Calidad
203	77,0	Sin calidad

Categoría 9- Quesos de leche de vaca elaborados con especias.

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Pepato 180	95,2	Calidad extra
Ají molido 873	76,8	Sin calidad

Categoría 10- Quesos de leche de oveja

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Semiduro 772	91,8	1° Calidad
Sardo 590	86,8	2° Calidad

LECHERIA EN LAS SIERRAS 2008. INFORME SOBRE LA CATA DE QUESOS.

Tandil, Buenos Aires 13 y 14 de marzo de 2008

Categoría 11- Quesos de leche de cabra (Cuajada Láctica)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Untable 889	96,0	Calidad extra
Untable 272	93,8	Calidad extra
Crottin 069	87,6	2º Calidad

Categoría 12- Quesos de leche de cabra (Cuajada Enzimática)

CODIGO	PUNTAJE	CALIDAD
Cabrambert 324	91,6	1º Calidad
Recuit 706	91,0	1º Calidad
Feta 126	90,8	1º Calidad
Saint Paulin 340	90,0	1º Calidad
Semiduro 785	89,4	1º Calidad
Lusignan 903	88,4	2º Calidad
Recuit 283	88,4	2º Calidad
Chevrotin 320	87,2	2º Calidad
Chevrotin 066	86,8	2º Calidad

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