



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM – 2007

Informe sobre el resultado del Juzgamiento de los quesos
Bogotá, Colombia 22 y 23 de noviembre de 2007





“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



METODOLOGIA

Según lo establecido en las bases del reglamento del Concurso, los quesos fueron divididos en categorías. 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 número de muestras a evaluar, al número de jueces, presenta características particulares. Para ello el personal de apoyo del 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 juzgamiento particulares para analizar las distintas variedades de quesos participantes.

El juzgamiento de un queso contempla la evaluación de la “Apariencia”, “Textura” y “Flavor”. Por una cuestión operativa, se dividió dicho juzgamiento 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 desarrollo 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 1 a 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.

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



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis

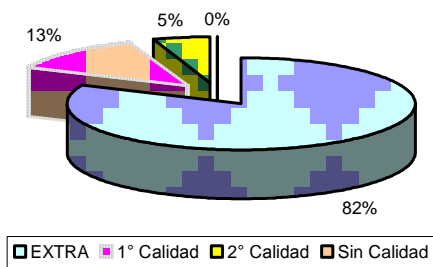
INTI Lácteos

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

- Calidad Extra o A: aquellos que hayan sumado un mínimo de 90 pts.
- Calidad Primera o B: aquellos que hayan sumado entre 85 y 89,9 pts.
- Calidad Segunda o C: aquellos que hayan sumado entre 80 y 84,9 pts.
- Sin calificación de calidad: aquellos que hayan sumado menos de 79,9 pts.

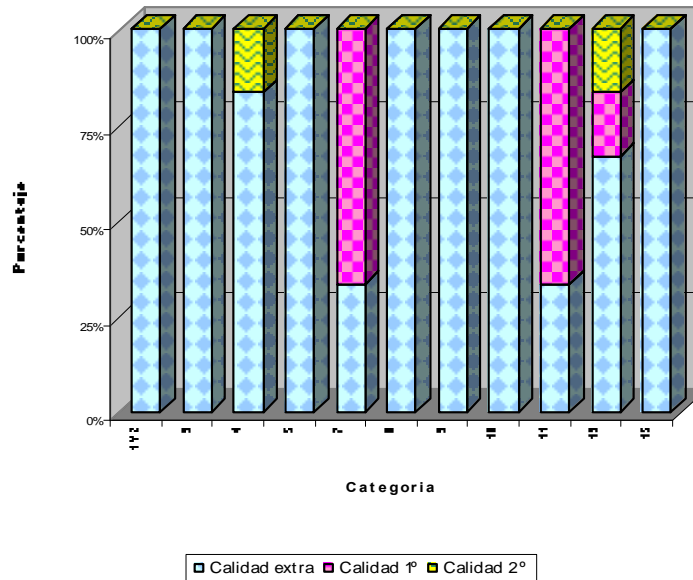
ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES

Clasificación de los quesos según su calidad



Distribución de calidades obtenidas por categoría

Distribución de calidades de quesos obtenidas por categoría





“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

COMENTARIOS:

- Competieron 42 quesos en el concurso.
- De los 38 quesos concursantes, 31 obtuvieron clasificación de “Calidad Extra”, 5 quesos clasificaron como “Calidad 1º”, 2 quesos clasificaron como “Calidad 2º” y ningún queso clasificó como “Sin calidad”.
- El 82% de los quesos participantes estuvieron dentro de “Calidad Extra”.
- De las 11 categorías que participaron en el concurso, siete tuvieron todos los quesos participantes dentro de la clasificación “Calidad Extra”.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

PREMIOS OTORGADOS

QUESO DEL AÑO CNLM 2007



QUESO MANCHEGO ELABORADO POR Cooperativa COLANTA LTDA.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

RESULTADOS OBTENIDOS POR LOS QUESOS PARTICIPANTES

CATEGORIA 1 y 2 – Quesos de pasta blanda con hongos				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	AZUL	103	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	96,2
Plata	BRIE	101	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	94,6*
Bronce	CAMMEMBERT	102	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	94,6*

*Se desempato por medio de los comisarios

CATEGORIA 3 – Quesos de pasta semidura semigrasa				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	HOLSTEIN	127	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LDTA. COLÁCTEOS	94,0
Plata	MONTESIO	126	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	91,2

CATEGORIA 4 – Quesos de pasta semidura grasos				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	GOUDA	139	Lácteos Andinos de Nariño	95,4
Plata	GOUDA	132	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LDTA. COLÁCTEOS	95,2
Bronce	CHEDDAR	115	Cooperativa COLANTA LTDA.	94,6

CATEGORIA 5 – Quesos de pasta semidura con ojos				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	GRUYERE	104	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	94,2
Plata	GRUYERE	116	Cooperativa COLANTA LTDA.	93,6
Bronce	EMMENTAL	105	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	93,2



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

CATEGORIA 7 – Quesos de pasta dura I				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>PARMESANO</i>	<i>118</i>	<i>Cooperativa COLANTA LTDA.</i>	<i>94,5</i>
Plata	PARMESANO	106	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	89,8
Bronce	PARMESANO	138	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LDTA. COLÁCTEOS	87,4

CATEGORIA 8 – Quesos de pasta dura II				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>PROVOLONE</i>	<i>130</i>	<i>Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio</i>	<i>94,8</i>
Plata	CACHOCAVALLO	133	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	93,4

CATEGORIA 9 – Quesos de pasta blanda hilados I				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>MOZARELLA</i>	<i>107</i>	<i>Productos Alimenticios ALPINA S.A.</i>	<i>95,2</i>
Plata	MOZARELLA	134	Lácteos Andinos de Nariño Cooperativa de Productos	90,6
Bronce	MOZARELLA	128	Lácteos de Nariño LDTA. COLÁCTEOS	90,0

CATEGORIA 10 – Quesos de pasta blanda hilados II				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>TRENZA</i>	<i>131</i>	<i>Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio</i>	<i>97,0</i>
Plata	PERA	129	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	95,8



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

CATEGORIA 11 – Quesos de pasta blanda hilados III				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	DOBLE CREMA	123	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LDTA. COLÁCTEOS	90,0
Plata	BOCONCELLO	136	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	89,0
Bronce	DOBLE CREMA	113	Productos Lácteos La Vaca que ríe	87,0

CATEGORIA 13 – Quesos blancos de alta humedad o frescos I				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	SUERO COSTEÑO	109	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	94,0
Plata	CAMPESINO	124	Lácteos Andinos de Nariño	93,0
Bronce	FRESCO SEMIDURO	119	Cooperativa COLANTA LTDA.	92,0

CATEGORIA 15 – Otros quesos				
MEDALLA	QUESO	CODIGO	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	MANCHEGO	122	Cooperativa COLANTA LTDA.	97,2
Plata	TILSIT NAT	110	Productos Alimenticios ALPINA S.A.	96,2*
Bronce	PECORINO	121	Cooperativa COLANTA LTDA.	96,2*

*Se desempato por medio de los comisarios



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

ORGANIZACIÓN PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM

Presidente Rene Alejandro Pérez
Vicepresidente Enrique Ortega Ortega
Comité Técnico Mariana Romero Ocampo
Carol Jania Arévalo González

COMISARIOS

Ing. Viviana Bruno
Ing. Haydée Montero
Tco. Germán Aranibar

PARTICIPARON COMO JURADOS

Ana Escobar Cano	Lácteos Andinos de Nariño
Asdrual Tabares	Cooperativa Colanta LTDA.
Beatriz E. Orozco	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LDTA.
	COLÁCTEOS
Carlos Novoa Castro	Universidad Nacional de Colombia
Catalina Echevarria	Chef Restaurante La Manzana
Esperanza Neira Bermúdez	Universidad de La Salle
José Santos Gómez	Productos Alimenticios ALPINA S.A.
Karl Heinz Barth	Maestro Quesero
Luis Fernando Sánchez	Asesor Independiente
Pablo E. Hernández G.	Chef Compensar
Silvia Gast H.	Chef Particular
Thales Saavedra T.	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio

Cordialmente;
Comité Organizador


Enrique Ortega Ortega
Vicepresidente


Mariana Romero Ocampo
Directora Técnica


Carol Arévalo González