

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

ARTICULO CIENTIFICO

DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE MADURACIÓN DEL QUESO TIPO CHEDDAR, CON ADICIÓN DE ORÉGANO (*oreganum vulgare*).

AUTORAS: Ing: Maria Cecilia Cadena Taramuel
Ing: Jenny Maribel Arciniega Herrera

El queso es un producto derivado de la leche, es una mezcla de proteínas, grasas y otros componentes lácteos, esta mezcla se separa de la fase acuosa de la leche después de la coagulación.

El queso contiene casi todos los principios alimenticios necesarios para el crecimiento y desarrollo del ser humano, por lo que su consumo se lo recomienda

especialmente a niños y mujeres en estado de embarazo. El queso obtenido puede consumirse en estado fresco o en diversas etapas de maduración o añejamiento.

La presente investigación evaluó en el queso cheddar con adición de orégano, el efecto producido por diferentes tiempos de maduración y además si el orégano añadido influye en las características organolépticas de este producto. Para la cual se hizo variar diferentes tiempos de maduración y porcentajes de orégano, para posteriormente compararlos con un testigo comercial. Encontrándose que el efecto producido por estos factores sobre el queso, en lo que corresponde a características físico-químicas son significativas, es decir todos los tratamientos son diferentes.

En lo que respecta a las características organolépticas se determinó que el tratamiento más aceptado fue el T4 (A1B4) que corresponde a 20 días de maduración y 0,30 % de orégano y el T17 que corresponde al testigo comercial.

El queso cheddar, es un queso amarillo, maduro de textura uniforme, graso, con corteza, olor característico y un exquisito sabor, de gran consumo tradicional en varios países, y a nivel nacional existe poca cultura de consumo por la falta de conocimiento de su aporte nutricional en la dieta alimenticia, siendo estos factores limitantes en la industria láctea, para su desarrollo.

La actividad económica de algunos sectores del país se basa en la agricultura. Aunque esto no es lo más rentable en algunos casos y es lo que la mayoría de la

población ha hecho como medio de subsistencia. El subsector lechero ha alcanzado niveles de importancia tanto como provisión de leche y derivados como carne.

En nuestro país el mercado de la industria láctea en la zona norte interandina encontramos gran cantidad de empresas artesanales, la mayor parte de las cuales se dedican a la elaboración de quesos de pasta blanda o frescos, que son elaborados con tecnología rudimentaria y condiciones antihigiénicas, siendo su vida útil muy corta, dando como consecuencia un menor tiempo de consumo en el mercado.

Siendo que estas pequeñas empresas son muy limitadas económicamente, no cuentan con la tecnología de proceso para la elaboración de otras líneas de producción, como podría ser la de queso maduro, cuyas bondades que presenta este producto, son totalmente desconocidas. El nivel de conocimientos teórico básico de los empleados de las plantas semiartesanales es insuficiente en tal virtud no podrán adoptar medidas tecnológicas modernas y requerimientos de calidad tanto en la elaboración de productos lácteos, como son los quesos de pasta blanda y más aún en los quesos de pasta firme, que les permita producir y competir en los mercados nacionales e internacionales.

La “Universidad Técnica del Norte” tiene la necesidad de formar integralmente profesionales con capacidad de liderazgo, valores éticos, excelencia académica y científica, por lo que a través del desarrollo de proyectos de investigación que se ejecutan en las Unidades Productivas como es la de lácteos, se afianza la misión que tiene la universidad y los resultados obtenidos de estas investigaciones serán aplicados por los estudiantes que se están formando en la Escuela de Ingeniería

Agroindustrial, aportando y fortaleciendo de esta manera la educación teórico – práctica.

La realización del presente estudio de investigación “Determinación del tiempo de maduración del queso tipo cheddar con adición de orégano (*oreganum vulgare*)” se basa en la necesidad de fomentar nuevas líneas de producción en la industria láctea contribuyendo a su desarrollo, la cual se a visto comprimida por múltiples factores como son: la tecnología de proceso y equipamiento en la elaboración de este tipo de quesos.

La actividad lechera se caracteriza por ser muy dinámica y de gran valor agregado, por ser la leche un producto perecedero, se debe procesar lo más rápido posible y que nos permita su consumo en los momentos que no se puede obtenerla con las mismas características de la materia prima original, siendo una alternativa esta nueva línea de producción, importante en la dieta de casi todas las sociedades.

Otro factor a considerar, para entender la importancia del presente proyecto, es el valor nutritivo de esta conserva, ya que tiene una gran concentración de proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas, aportando a la dieta alimentaria, garantizando una mejor calidad de vida.

Además el queso madurado cheddar, brinda menores pérdidas en comercialización en relación al queso fresco, por tener menor porcentaje de humedad, y además tendrá como ingrediente a una especia vegetal como lo es el orégano, planta medicinal que ayudará a mejorar la característica del sabor.

El queso es un producto derivado de la leche, es una mezcla de proteínas, grasas y otros componentes lácteos, esta mezcla se separa de la fase acuosa de la leche después de la coagulación.

El queso contiene casi todos los principios alimenticios necesarios para el crecimiento y desarrollo del ser humano, por lo que su consumo se lo recomienda especialmente a niños y mujeres en estado de embarazo. El queso obtenido puede consumirse en estado fresco o en diversas etapas de maduración o añejamiento.

La presente investigación evaluó en el queso cheddar con adición de orégano, el efecto producido por diferentes tiempos de maduración y además si el orégano añadido influye en las características organolépticas de este producto. Para la cual se hizo variar diferentes tiempos de maduración y porcentajes de orégano, para posteriormente compararlos con un testigo comercial. Encontrándose que el efecto producido por estos factores sobre el queso, en lo que corresponde a características físico-químicas son significativas, es decir todos los tratamientos son diferentes.

En lo que respecta a las características organolépticas se determinó que el tratamiento más aceptado fue el T4 (A1B4) que corresponde a 20 días de maduración y 0,30 % de orégano y el T17 que corresponde al testigo comercial.

