

## 2. INTRODUCCIÓN.

Los quesos son una forma de conservación de los dos componentes insolubles de la leche: caseína y la materia grasa; se obtienen por la coagulación de la leche seguida del desuerado, en el curso del cual el lacto suero se separa de la cuajada. La definición legal del queso precisa que “el producto puede estar o no fermentado”, de hecho experimenta por lo menos una fermentación láctica (Alais, 1970).

El cambio en la fabricación del queso es continuo. La adopción de nuevos métodos en su producción frecuentemente tiene problemas con la textura. Por ejemplo, la renina proveniente de microorganismos presenta diferencias en sus porcentajes de proteolisis, los cuales afectan en la textura final. La adición de otras enzimas para acelerar la maduración tiene efectos adversos en el producto final. La incorporación de proteínas de suero reduce el efecto de la caseína contenida. Se ha hecho uso de nuevas tecnologías, enzimas, colores, sabores para lograr las necesidades que el consumidor pide. (Jack et al., 1992).

En estos días las industrias tienen facilidades de mejorar en equipo, calidad y volumen de producción. La inmovilización de enzimas, es usada en varias industrias, haciendo más útil el tratamiento de leche para la fabricación de queso (por coagulación y madurez acelerada). Un punto inconveniente en la elaboración de queso es el bajo rendimiento que se obtiene, siendo éste alrededor del 10% mediante un método tradicional, situación que repercute en un incremento considerable en sus costos (Kosikowski, 1982).

A la gente le gusta el queso por su sabor, textura y porque es compatible con muchos platillos. Existen varios tipos de quesos, clasificados en cinco grupos: quesos

frescos y maduros, quesos suaves y suaves maduros, quesos naturales duros y semiduros, quesos más duros y quesos con especias y sabores. Los quesos frescos son muy ricos por sí solos, untados sobre pan o en ensaladas y mezclados con vegetales. Los más populares en esta categoría son el queso fresco, el requesón y el ricotta. Los quesos suaves y suaves maduros son productos que han sido añejados hasta diferentes grados. Los quesos duros incluyen una gran variedad de texturas, desde semifirmes hasta muy firmes. El Monterey Jack y el Cheddar son los más populares en esta categoría. Por lo general, el Cheddar es de color anaranjado y su sabor puede ser suave o fuerte. Nombres como Colby y Longhorn describen diferentes tipos de este queso.

Los quesos duros son otra categoría, también conocida como quesos para rallar. El parmesano es el más conocido, además del romano o el queso cotija. Por último, la categoría de queso con especias y sabores está conformada generalmente por productos como el Jack, Cheddar, Feta y Brie, a los que se les ha incluido pesto, ají, chile jalapeño, cebolla, pimienta negra y tomates secos al sol, entre otros (Alais, 1970).

Recientemente, han aparecido en el mercado quesos suaves, ya sea que incluyan especias o no, en su fabricación se emplean mezclas de leche de vaca y de cabra. Pero a pesar de su presencia en el mercado que satisface los gustos del consumidor, la información existente sobre este tipo de quesos es limitada, y por otro lado, sus características de untabilidad dejan mucho que desear. Por lo que en el presente estudio se hizo una caracterización de este tipo de quesos untables, se elaboró uno en el laboratorio controlando sus niveles de grasa y goma buscando producir un queso con menor contenido de grasa y mejor untabilidad.