

EL QUESILLO

Producto de la leche

Sara Lopez Chegne

ITDG

SOLUCIONES PRÁCTICAS
PARA LA POBREZA

Lopez Chegne, Sara

El Quesillo. producto de la leche

Lima: ITDG, 2003.

16 p.; ilustr. (Cartillas técnicas, 48)

QUESO / TECNOLOGÍA ALIMENTARIA / PROCESAMIENTO DE LA LECHE
PRODUCTOS LÁCTEOS / QUESILLO

536.23 / I61E

Clasificación SATIS / Descriptores OCDE

ISBN de la presente edición 9972 47 091 1

Hecho el depósito legal No. 1501142003 - 2353

Razón social: Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú

Domicilio: Av. Jorge Chávez 275, Miraflores. Casilla postal: 18-0620. Lima 18,
Perú

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127. Fax: 446-6621

postmaster@itdg.org.pe www.itdg.org.pe

© 2003, ITDG

Autores: Sara Lopez Chegne

Coordinación de edición: Doris Mejía

Corrección de estilo: Pilar Garavito

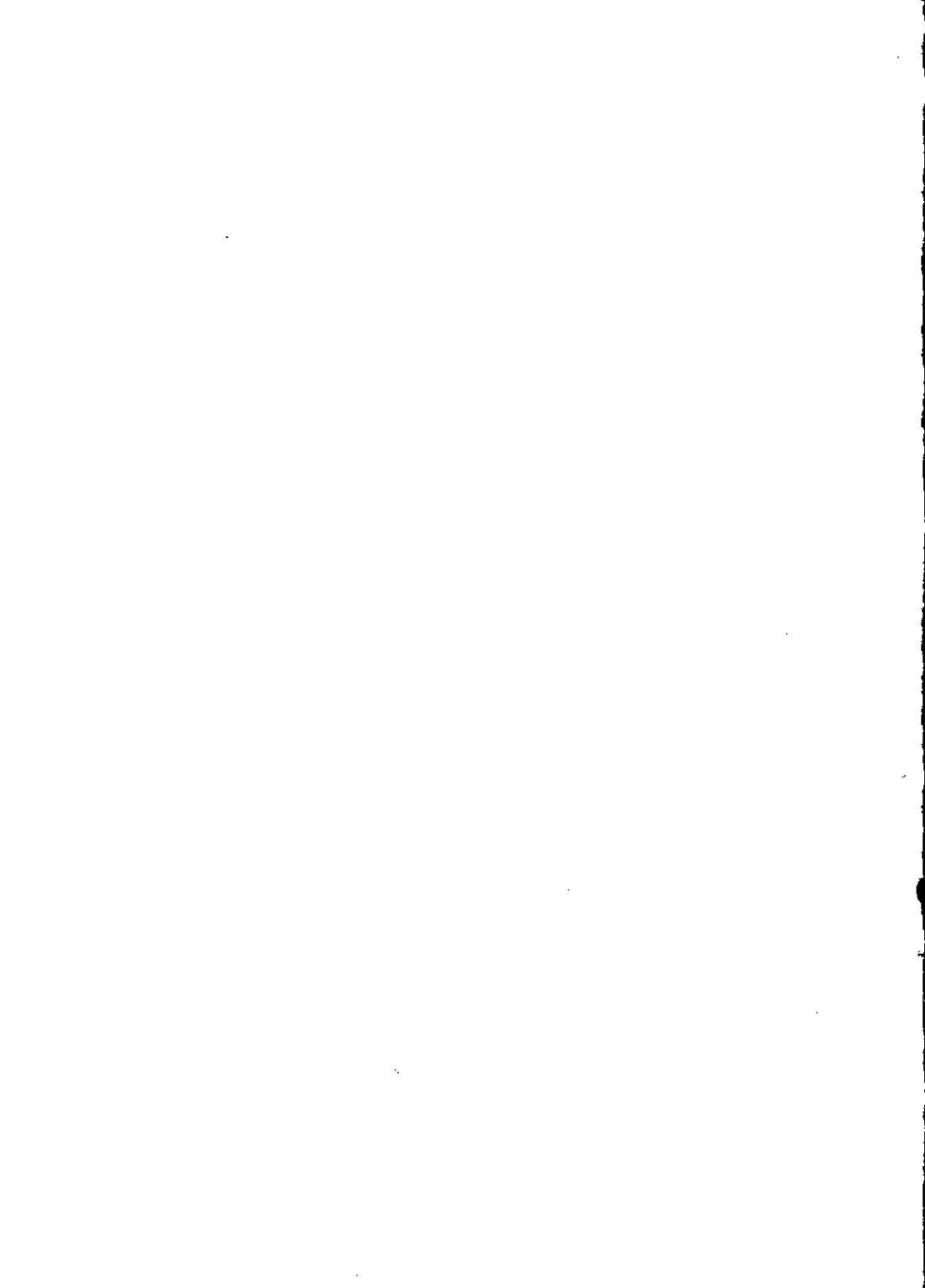
Diseño y producción gráfica: Leonardo Bonilla M.

Ilustraciones: Magaly Paredes

Impreso en Perú por Aliarte Gráfico Publicaciones S.R.L.

CONTENIDO

Contenido	3
Presentación	5
1. CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE PARA LA ELABORACIÓN DE QUESILLO	7
¿Cómo puedo enfriar la leche?	8
2. ELABORACIÓN DEL QUESILLO MEJORADO	9
Primer paso: desinfección de manos y utensilios	9
Segundo paso: recepción de la leche	9
Tercer paso: colar la leche	11
Cuarto paso: calentamiento de la leche	11
Quinto paso: preparar el cuajo y agregarlo a la leche moviéndola suavemente	12
¿Cómo se prepara el cuajo?	12
¿Y si se usa cuajo natural?	12
Sexto paso: verificación de la cuajada	13
¿Cómo puedo saber que la cuajada está lista para el corte?	13
Séptimo paso: corte de la cuajada	14
¿Para qué se corta la cuajada?	14
Octavo paso: el batido	14
Noveno paso: el desuerado	15
Décimo paso: moldeado y autoprensado	15
Décimo primer paso: almacenamiento	16
RECORDEMOS	16
¿Cómo debe ser la leche para el quesillo?	16
¿Cómo evitar contaminarla?	16
¿Cómo se puede verificar la calidad de la leche?	16



PRESENTACIÓN

El quesillo como materia prima para la elaboración del queso mantecoso presenta algunos problemas referentes a la calidad.

Esto lleva a poner especial atención en un conjunto de agentes involucrados en la cadena de producción, la cual empieza con la vaca, el ordeño y el manejo de la leche; continúa con el proceso de elaboración para finalmente obtener el producto. La calidad del producto final dependerá de la forma cómo se haya realizado cada una de estas etapas.

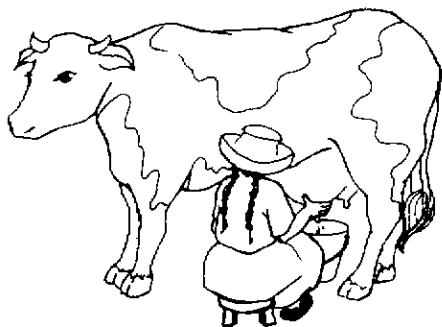
Esta cartilla está dirigida a los hombres y mujeres interesados en elaborar un quesillo de calidad que les brinde un mejor rendimiento y precio y, sobre todo, les produzca un quesillo sano y apto para el consumo humano.



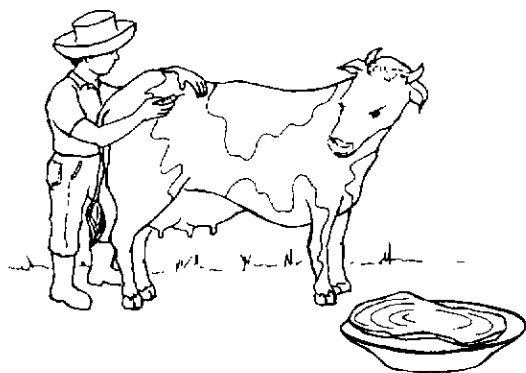
1. Características de la leche para la elaboración de queso

El queso es un derivado de la leche. Para obtener un queso de buena calidad, la leche deberá reunir ciertas características, tales como:

- Provenir de vacas sanas.



- Estar libre de residuos de antibióticos debido a las dosificaciones.



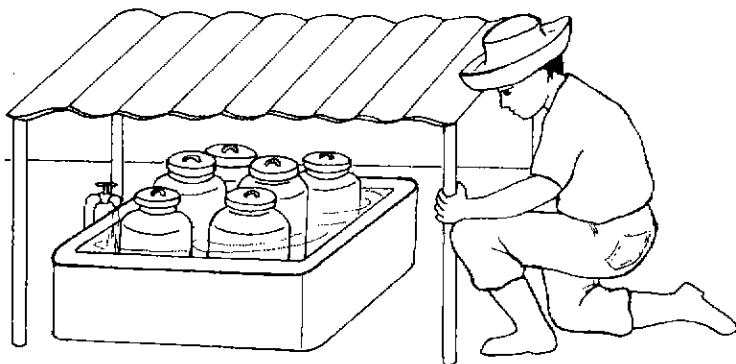
- No contener impurezas como tierra, paja, estiércol.



- Contener la menor cantidad posible de microbios: para ello es importante enfriar la leche inmediatamente después del ordeño.

¿Cómo puedo enfriar la leche?

Luego de haber realizado un ordeño muy limpio, es recomendable enfriar la leche, inmediatamente, hasta su procesamiento. Esto se puede hacer sumergiendo el envase que la contiene en agua fría o colocándolo bajo sombra.

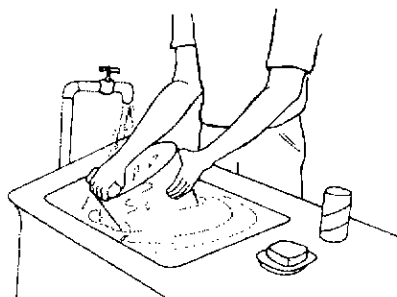


2. Elaboración del quesoillo mejorado

Primer paso : desinfección de manos y utensilios

Es muy importante tener en cuenta la limpieza del ambiente y utensilios que se van a utilizar en el proceso de elaboración.

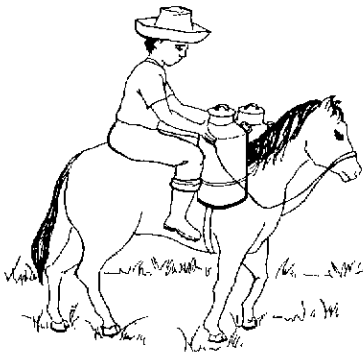
Se recomienda usar lejía y agua hirviendo para desinfectar manteles, pailas y demás utensilios.



Segundo paso: recepción de la leche

La leche debe llegar a la planta de elaboración lo más pronto posible para evitar que se vuelva demasiado ácida, ya que así será inservible para elaborar quesoillo.

En la planta de elaboración se realizará la medición de la leche. Además, en el momento de la recepción se sacará una muestra para el análisis de calidad de leche: mastitis, acidez y densidad.



Si no se contara con los instrumentos necesarios para realizar tales pruebas, se hará un análisis organoléptico (usando los sentidos) para verificar que el color, el sabor y el olor de la leche corresponden a una leche idónea para elaborar el queso. Una buena leche deberá tener un **color blanco cremoso, un sabor ligeramente dulce y un olor agradable.**



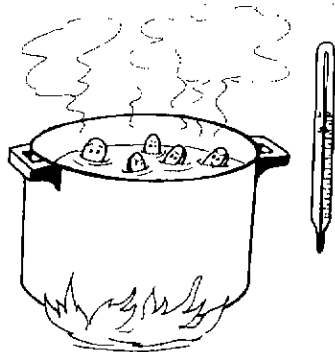
Tercer paso: colar la leche

Al momento de colocar la leche en la paila, se debe colar a tra vés de una tela limpia que debe ser lavada con agua hirviendo cad a vez que se utilice.



Cuarto paso: calentamiento de la leche

Es necesario calentar la leche a 37°C que es la temperatura ideal para que el cuajo actúe. Si la leche está demasiado fría, la coagulación será muy lenta y el quesillo resultante será muy blando, produciéndose pérdidas de grasa y cuajada (caseína) en el suero.

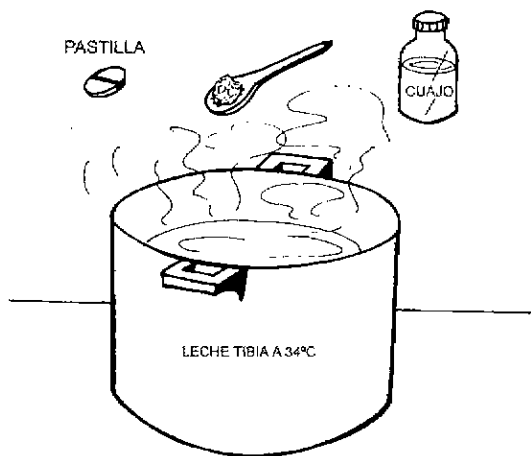


Quinto paso: preparar el cuajo y agregarlo a la leche moviéndola suavemente.

¿Cómo se prepara el cuajo?

Si se utiliza cuajo en pastilla o en polvo, sólo se debe seguir las instrucciones indicadas en el producto. Normalmente se utiliza 20g por 100L de leche, disueltos en medio vaso de agua hervida fría a la que se le ha echado de una a dos cucharaditas de sal, ya que ésta sirve para activar el cuajo.

Una vez agregado el cuajo, se deja reposar y se espera entre 20 y 45 minutos: el tiempo dependerá del tipo de cuajo que se utilice.

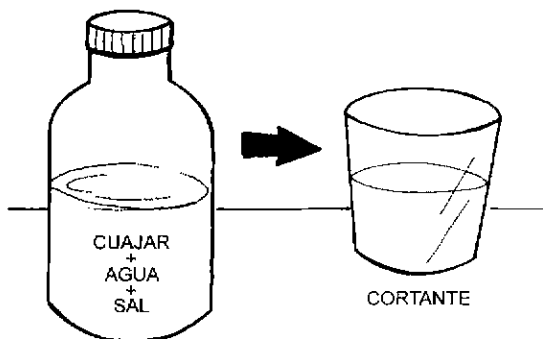


¿Y si se usa cuajo natural?

Si se utiliza cuajo natural, lo recomendable es lavar bien el cuajar y remojarlo solamente en agua con sal, sin agregar ningún otro ingrediente para evitar el aumento de los microbios.

Igualmente, se remojará un máximo de ocho (8) días. Pasado este tiempo, los microbios se habrán multiplicado, el quesillo no

será de buena calidad y se malogrará rápidamente.

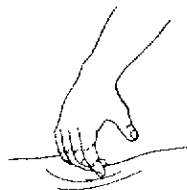


Sexto paso: verificación de la cuajada

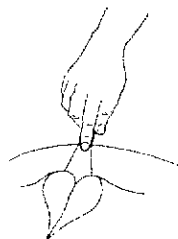
¿Cómo puedo saber que la cuajada está lista para el corte?

Es muy fácil y puedes saberlo de dos formas:

- Presiona el coágulo con el dedo índice, éste debe desprenderse con facilidad y dejar la pared del recipiente limpia; si esto sucede, entonces la cuajada ya se encuentra lista para el corte.



- La otra forma consiste en utilizar un cuchillo y hacer un corte de aproximadamente 8cm, luego se le introduce el cuchillo y se le levanta suavemente; si las paredes de la cuajada se separan uniformemente y el suero es de color verde, entonces ya está lista para el corte.



Séptimo paso: corte de la cuajada.

La cuajada se corta en cubitos de 1cm x 1cm, utilizando un cuchillo o una lira.

¿Para qué se corta la cuajada?

El corte tiene por finalidad facilitar el desuerado de la cuajada. Este corte debe realizarse con mucho cuidado para evitar pérdidas.



Octavo paso: el batido

Es necesario batir suavemente para acelerar el desuerado. Es importante tener en cuenta que la temperatura facilita la contracción del gránulo de cuajada y la salida del suero. Por ello se debe calentar a 42 °C, sin dejar de batir, hasta que el gránulo sea consistente y alcance el tamaño de un grano de maíz (aproximadamente 10 minutos). Luego se deja reposar la cuajada durante cinco (5) minutos.



Noveno paso: el desuerado

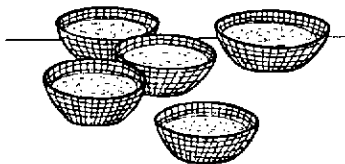
Consiste en la separación de la cuajada del suero y es una operación rápida y sencilla. Generalmente se hace con la ayuda de un colador o de una gasa donde queda la cuajada.



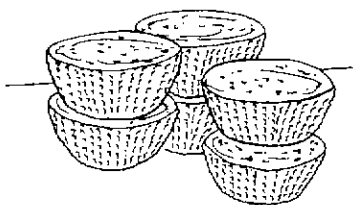
Se debe procurar presionar suavemente con la mano para facilitar el escurrido. Si queda mucho suero dentro del quesillo, éste se malogrará rápidamente, pues los microbios tendrán mucho alimento en el suero.

Décimo paso: moldeado y autoprensado

Una vez concluido el desuerado, se colocará la cuajada en moldes para que adquiera una forma adecuada y facilite la salida del suero. Este moldeado debe ser rápido para evitar que la cuajada se enfríe.



El proceso de elaboración del quesillo termina con un autoprensado. El quesillo no debe prensarse, pues se endurecerá y resecará, por eso se utiliza el mismo peso de la cuajada.



Décimo primer paso: almacenamiento

La temperatura ideal para almacenar debe ser menor de 10°C. A esta temperatura el queso tendrá mayor tiempo de vida.

Igual que todo, el lugar donde se almacena el queso deberá mantenerse en excelentes condiciones higiénicas.

¡RECORDEMOS!

¿Cómo debe ser la leche para el queso?

Debe provenir de vacas sanas, libres de mastitis, tuberculosis o fiebre aftosa, porque ello representa un gran peligro para la salud y porque esa leche disminuye el rendimiento y la calidad del queso.

¿Cómo evitar contaminarla?

El aseo es muy importante para evitar la contaminación: hay que lavar los utensilios con lejía y agua hervida y caliente, lavarse bien las manos antes de realizar cualquier trabajo con la leche; además, la persona que ordeña deberá tener buena salud.

¿Cómo se puede verificar la calidad de la leche?

Se puede verificar con pruebas hechas con ayuda de los sentidos (pruebas organolépticas) que nos indican que el olor, sabor, color y consistencia de la leche son óptimos. También, existen otras pruebas como la de la mastitis y acidez. Una buena leche deberá estar libre de mastitis y tener una acidez entre 14° y 19° Dornic.