

AGROALIMENTACIÓN

El CITA busca potenciar la competitividad del queso de Teruel

ZARAGOZA 12/12/2016

Un equipo de investigadores está desarrollando en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) un proyecto para mejorar la competitividad del sector quesero de Teruel, potenciando un posicionamiento estratégico de calidad y seguridad alimentaria que garantice su viabilidad de modo sostenible.

En el proyecto trabaja un equipo multidisciplinar formado por veterinarios, tecnólogos de alimentos, genetistas y agrónomos y está financiado con el Fondo de Inversiones de Teruel (FITE) y un convenio del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), según informó ayer el Gobierno de Aragón.

Este proyecto, denominado Nuevas estrategias aplicadas a la mejora del proceso productivo del Queso de Teruel, es continuación de un trabajo de investigación anterior, iniciado en 2008 y que permitió obtener resultados satisfactorios en cuanto a la reposición de los animales de acuerdo a los objetivos de producción, mejora del rendimiento y calidad de la leche.

También permitió estudiar la calidad físico-química y microbiológica del queso de Teruel a lo largo de la maduración y la influencia que tenía la utilización de un novedoso molde en la elaboración del queso diseñado y patentado por la Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso, que aporta a los quesos una llamativa forma octolobulada única en el mercado.

La innovadora forma de estrella de ocho puntas con bordes redondeados permite su venta en cuñas, con una presentación en forma de corazón, vinculada a la leyenda de Los Amantes de Teruel. Los futuros retos desde el CITA son trabajar junto a los productores en la homogeneización del proceso tecnológico manteniendo la personalidad que aporta a los quesos cada una de las queserías asociadas.