



Un equipo de investigadores desarrolla en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) un proyecto para mejorar la competitividad del sector quesero de Teruel, para lograr 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), ha informado hoy 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, de "Mejora de la cabaña ganadera de aptitud lechera y tipificación del queso de Teruel".

Este trabajo 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 consiguió 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 romántica 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, mejorar los sistemas de trazabilidad y caracterizar y minimizar los defectos que ocasionalmente aparecen en los quesos, pero que suponen pérdidas económicas al sector.

Otro de los objetivos de este proyecto es la búsqueda de marcadores genéticos asociados a una mejor eficiencia productiva, para realizar una selección asistida por marcadores.

También se está trabajando en la recuperación de las flores de cardo (*Cynara cardunculus*) como ingrediente del queso, tal y como se hacía tradicionalmente en las masías de la provincia de Teruel, pero surge la necesidad de adaptar su uso a las nuevas tecnologías de las que ahora disponen en sus queserías.

Además, considerando las transformaciones bioquímicas que se producen durante la maduración del queso, el cardo produce una mayor degradación de las proteínas que los cuajos de origen animal y pueden dar lugar a compuestos responsables de notas amargas en el sabor de los quesos.

La utilización de este coagulante puede resultar también en una reducción del rendimiento quesero, disminuyendo la rentabilidad de la producción.

Por estos motivos, el CITA trabaja en la selección de cardos que presenten una mejor aptitud tanto desde el punto de vista tecnológico como sensorial para conseguir un producto valorado y reconocido por los consumidores.

En la actualidad, solo tres de las 28 denominaciones de origen de quesos españoles elaboran el queso con coagulante vegetal, siendo la DOP Torta del Casar de Cáceres una de las más reconocidas.

Las investigadoras del CITA Teresa Juan, que lidera el proyecto, y Olaia Estrada, junto con representantes de la Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso (Queseros Artesanos de Tronchón), han visitado recientemente el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen para conocer el trabajo en sus queserías, así como la gestión de este tipo de coagulante procedente de flores silvestres.

En el marco de este proyecto, el CITA también ha organizado una jornada de trabajo en el Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel con ganaderos, productores, técnicos e investigadores que ha permitido abordar y discutir el uso de este tipo de coagulantes obtenidos a partir de las flores de "Cynara cardunculus", así como la gestión del lactosuero en pequeñas queserías, subproducto generado en la elaboración del queso.