

Patentado un nuevo queso turolense con forma de estrella de ocho puntas y bordes redondeados

La Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso ha patentado quesos de forma de estrella de ocho puntas con bordes redondeados. Su presentación, en forma de corazón, está vinculada a la Leyenda de Los Amantes de Teruel. Esta innovación es parte de un proyecto del CITA que pretende mejorar el proceso productivo del queso de Teruel.



Nuevo molde diseñado y patentado por la Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso

Zaragoza.- La Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso ha diseñado y patentado un nuevo molde que aporta a los quesos una llamativa forma octolobulada que lo hace ser un producto único 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.

Este nuevo método en la producción de quesos turolenses, se enmarca dentro del proyecto "Nuevas estrategias aplicadas a la mejora del proceso productivo del Queso de Teruel", que desarrolla el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), bajo la financiación de los Fondos de Inversiones de Teruel (FITE) y un convenio del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).

El trabajo lo lleva a cabo un equipo de investigadores multidisciplinar formado por veterinarios, tecnólogos de alimentos, genetistas y agrónomos, y su principal objetivo es contribuir a la mejora de la competitividad del sector quesero de la provincia de Teruel, potenciando un posicionamiento estratégico de calidad y seguridad alimentaria que garantice su viabilidad de modo sostenible.

Este proyecto es continuación de un trabajo de investigación anterior, iniciado en el 2008, de "Mejora de la cabaña ganadera de aptitud lechera y tipificación del Queso de Teruel", 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.

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

Flores de cardo para el queso de Teruel

Los queseros de Teruel, en su afán emprendedor y motivados por obtener un producto diferenciado en el mercado, quieren incorporar la utilización de cuajo vegetal obtenido a partir de las flores de cardo (*Cynara cardunculus*) en la elaboración de sus quesos. Se trata de un ingrediente utilizado tradicionalmente, 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, desde el CITA se está trabajando en la selección de cardos que presenten una mejor aptitud tanto desde el punto de vista tecnológico, como desde el punto de vista 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 S.L.), 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.
