

## Teruel

La Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso ha colaborado con el CITA para hacerlo posible

### Patentado un nuevo queso turolense con forma de estrella de ocho puntas

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.

Redacción Teruel

12/12/2016



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).

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.

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

Los queseros de Teruel 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.

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

En el marco de este proyecto, el CITA 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.