

Por ALBERTO CEBRIÁN



Nuevo molde octolobulado para el Queso de Teruel (permite la venta en cuñas recordando a Los Amantes)

Publicado el lunes, 12 de diciembre de 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”*. En la presentación de esta iniciativa se apunta que *“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)”*.

La presentación de este nuevo molde se encuadra en el proyecto *“Nuevas estrategias aplicadas a la mejora del proceso productivo del Queso de Teruel”*, que está desarrollando el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) con la financiación de los Fondos de Inversiones de Teruel (FITE) y en el marco de un convenio del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).

Este proyecto lo lleva a cabo un equipo multidisciplinar de investigadores formado por veterinarios, tecnólogos de alimentos, genetistas y agrónomos.

Su principal objetivo es *“contribuir a la mejora de la competitividad del sector quesero de la provincia de Teruel, potenciando un posición estratégica 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.

Este nuevo molde, diseñado y patentado por la Asociación Turolense de Productores de Leche y Queso, 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.

Los futuros retos que se plantean desde el CITA de Aragón 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”*.