

El CITA trabaja para mejorar la competitividad del sector quesero de Teruel

El reto de los nuevos estudios pasa por minimizar los defectos que ocasionalmente hay en los quesos y que suponen pérdidas económicas para el sector.

Agencias

Actualizada 14/12/2016 a las 10:25

Etiquetas Teruel provincia



Queso de Teruel con corte en forma de corazón. CITA

En el [Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón \(CITA\)](#) se está desarrollando el proyecto “**Nuevas estrategias aplicadas a la mejora del proceso productivo del Queso de Teruel**”, un trabajo que lleva a cabo un equipo de investigadores multidisciplinar formado por veterinarios, tecnólogos de alimentos, genetistas y agrónomos y cuyo 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, que cuenta con **financiación de los Fondos de Inversiones de Teruel (FITE)** y un convenio del [Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria \(INIA\)](#), es continuación de un

trabajo de investigación anterior, iniciado en el 2008, que llevaba por nombre "Mejora de la cabaña ganadera de aptitud lechera y tipificación del Queso de Teruel".

Una experiencia 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.

Por otra parte, 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.

Desde el CITA aseguran que sus retos futuros 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".

Más información en el suplemento [HERALDO DEL CAMPO](#)