

Algunas recomendaciones

- ♦ La **higiene** de todos los materiales a emplear es de vital importancia para obtener un queso con excelentes características.
- ♦ De ser posible 5 días antes de consumir trasladar el queso a un ambiente más cálido entre 20 y 24 °C.
- ♦ Durante el período de maduración pueden aparecer hongos en la superficie del queso, que son normales y lo único que debemos hacer es pasar un trapo limpio con salmuera tibia para quitarlos (lavado del queso).



LIPA, Laboratorio de Investigación en
Productos Agroindustriales. Facultad de Cs.
Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119.
La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (0221)- 4236758 Int. 441
Correo: lipa@agro.unlp.edu.ar

Elaboración de queso Pategrás



**Facultad de
Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad
Nacional de La Plata**

Elaboración de queso Pategrás

Materiales:

Olla mayor a 10 L, colador fino cuchara, lira, (Figura 1) o cuchillo, termómetro, lienzo, moldes perforados (Figura 2), olla pequeña para salmuera



Ingredientes para 1 kg de queso:

- ◆ Leche 10 L (de tambo, nunca de sachet).
- ◆ Cloruro de calcio una cuarta parte de una cuchara de té.
- ◆ 1 yogurt comercial natural.
- ◆ Cuajo cantidad recomendada por el vendedor (1-5 ml para 10 L de leche).
- ◆ Sal cantidad suficiente.

Tiempo de elaboración:

3 horas.

15-20 días de maduración-

Elaboración:

Paso 1: Filtrar la leche a través de un colador fino para eliminar posibles materias extrañas.

Pasteurizar la leche calentándola a 63 °C por 20 min. luego enfriar a 35 °C (Figura 3).



Paso 2: Agregar el cloruro de calcio y agitar para que se disuelva. Agregar el yogurt. Disolver el cuajo en 20 mL de agua y agitar vigorosamente para facilitar su distribución. Tapar la olla para que se mantenga la temperatura a 35 °C y dejar reposar durante 40 min.

Paso 3: Una vez que la leche haya tomado un aspecto de gel (parecido a un yogurt y denominado "cuajada") cortar (Figura 4) con la lira o cuchillo hasta obtener cubos de 1 cm de lado. Dejar reposar 10 min.



Aparecerá un líquido verde amarillento (el suero lácteo). Revolver suavemente por 5-10 min (Figura 5).

Paso 4: Calentar a fuego bajo, revolviendo hasta que la temperatura llegue a 38-40 °C. Apagar la el fuego y dejar descansar 10 min. Calentar 42-45°C siempre revolviendo, durante 5-10 min. y apagar el fuego. Extraer el suero.

Paso 5: Poner la masa en un lienzo y presionar para favorecer la salida del suero. Poner la masa en un molde (Figura 6) perfo-



rado plástico o de acero inoxidable y colocar un peso encima de la siguiente manera (Figura 7) :

Primero un recipiente sobre el queso que contenga 500 mL de agua durante 2 h. , luego 750 mL de agua durante 6 h luego 1 litro de agua durante 24 h.



Paso 6: Colocar el queso en salmuera (Figura 8) durante

1 y 1/2 h (para un queso más salado prolongar este tiempo).

Preparación de salmuera: Colocar agua en cantidad necesaria para que el queso quede sumergido y disolver 250 g de sal por cada litro de agua. Hervir la salmuera por 2-3 min. y enfriar en heladera.



Paso 7: Retirar, dejar orear y colocar en un lugar fresco entre 14 y 18 °C. durante 15-20 días (Figura 9).

