

Degustación de quesos no tradicionales por consumidores no entrenados

Degustação de queijos não tradicionais por consumidores não treinados

DOI: 10.34188/bjaerv6n1-045

Recebimento dos originais: 20/12/2022

Aceitação para publicação: 02/01/2023

Francisco Javier Pastor López

Doctor en Ciencias en Zootecnia por la Universidad Estatal Paulista Julio de Mesquita Filho (UNESP)

Institución: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
Campo Experimental La Laguna

Dirección: Blvd. José Santos Valdés #1200 Pte., C.P. 27440, Matamoros, Coahuila, México.
E-mail: pastor.francisco@inifap.gob.mx

Luis Maconetzin Isidro Requejo

Doctorado en Ciencias de los Alimentos por la Universidad de Sonora (UNISON)

Institución: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
Campo Experimental La Laguna

Dirección: Blvd. José Santos Valdés #1200 Pte., C.P. 27440, Matamoros, Coahuila, México.
E-mail: isidro.luis@inifap.gob.mx

Homero Salinas González

Doctor en Producción Animal por la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL)

Institución: Lincoln University, Cooperative Extension & Research.

Dirección: 900 Chestnut Street Allen Hall 110A, ZIP 65101, Jefferson City, Missouri, United States of America
E-mail: salinas-gonzalez@lincolnu.edu

Elizabeth Pérez Ruiz

Doctor en Ciencias en Reproducción Animal por el Colegio de Postgraduados (COLPOS)

Institución: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
Campo Experimental La Campana

Dirección: Km. 33.3 Carretera Chihuahua-Ojinaga, C.P. 32910, Cd. Aldama, Chihuahua, México.
E-mail: perez.elizabeth@inifap.gob.mx

Bernardino Espinoza Velasco

Doctor en Ciencias en Nutrición Animal por el Colegio de Postgraduados (COLPOS)

Institución: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
Campo Experimental La Campana

Dirección: Km. 33.3 Carretera Chihuahua-Ojinaga, C.P. 32910, Cd. Aldama, Chihuahua, México.
E-mail: espinoza.bernardino@inifap.gob.mx

Jorge Alonso Maldonado Jáquez

Doctorado en Ciencias en Mejora Genética Animal por el Colegio de Postgraduados (COLPOS)

Institución: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
Campo Experimental La Laguna

Dirección: Blvd. José Santos Valdés #1200 Pte., C.P. 27440, Matamoros, Coahuila, México.
E-mail: maldonado.jorge@inifap.gob.mx

Raquel Vasconcelos Lourençon

Doctor en Ciencias en Zootecnia por la Universidad Estatal Paulista Julio de Mesquita Filho (UNESP)

Institución: Lincoln University, Department of Agriculture & Environmental Sciences.
Dirección: 816 Chestnut Street Founders Hall 219, ZIP 65101, Jefferson City, Missouri, United States of America
E-mail: rvlzoo@hotmail.com

RESUMEN

Productores a pequeña escala de quesos tradicionales tienen la oportunidad de diversificar con diversos tipos de quesos. Por lo que el objetivo de este estudio fue presentarles a degustación diversos quesos gourmet. Se seleccionaron 7 tipos de queso: Queso crema, Brie, Manchego, Provolone, Murcia al vino, Con miel y nuez, Gorgonzola. La degustación la realizó un grupo no entrenado en análisis sensorial, dicho grupo lo conformaban 30 personas de ambos sexos y diferentes edades, a cada juez se le ofreció una muestra de 20 g. de cada queso, iniciando con los de sabor más suaves a los más intensos. Para la evaluación se les proporcionó un formato, donde evaluaron cada queso de acuerdo a su aceptación: Me gusta; No me agrada, ni me desagrada; No me gusta; ¿Por qué?. Las respuestas se transformaron a un valor: Me gusta = 3, No me agrada, ni me desagrada = 2 y No me gusta = 1. Las respuestas se analizaron mediante estadística descriptiva y se observó que el queso de cabra con miel y nuez fue el más aceptado (2.95), seguido por el queso crema (2.9) y el queso Manchego (2.7), ya con menos aceptación el queso Murcia al vino (1.95), el Provolone (1.8), y el Brie (1.75), quedando al final el Gorgonzola (1.3). La degustación rompió el paradigma de forma, sabor y olor del queso en esta población, identificando que los jueces se inclinaron por una textura suave del queso de cabra con miel y nuez, y del queso crema. Por lo que hay potencial en entrenamiento de fabricación y consumos de nuevos tipos de queso de leche de cabra.

Palabras clave: Queso, análisis sensorial, consumo, lácteos

RESUMO

Os pequenos produtores de queijos tradicionais têm a oportunidade de diversificar com diferentes tipos de queijos. Portanto, o objetivo deste estudo foi apresentar diversos queijos gourmet para degustação. Foram selecionados 7 tipos de queijo: Queijo Cremoso, Brie, Manchego, Provolone, Múrcia em Vinho, Com Mel e Noz, Gorgonzola. A degustação foi realizada por um grupo não treinado em análise sensorial, esse grupo foi formado por 30 pessoas de ambos sexos e idades diversas, sendo oferecido a cada juiz uma amostra de 20 g. de cada queijo, começando pelo sabor mais suave ao mais intenso. Para a avaliação foi fornecido um formato, onde avaliavam cada queijo de acordo com sua aceitação: gostei; Não gosto nem desgosto; Eu não gostei; Porque?. As respostas foram transformadas em valor: gostei = 3, não gosto nem desgosto = 2 e não gostei = 1. As respostas foram analisadas por estatística descritiva e observou-se que o queijo de cabra com mel e noz foi o mais aceito (2,95), seguido do requeijão cremoso (2,9) e do manchego (2,7), e com menor aceitação o queijo Murcia com vinho (1,95), provolone (1,8) e brie (1,75), ficando no final o Gorgonzola (1,3). A degustação quebrou o paradigma de forma, sabor e cheiro do queijo nesta população, identificando que os jurados privilegiaram a textura suave do queijo de cabra com mel e nozes, e do requeijão cremoso. Portanto, há potencial na formação de fabricação e consumo de novos tipos de queijo de cabra.

Palavras-chave: Queijo, Análise sensorial, Consumo, Laticínios

1 INTRODUCCIÓN

La Comarca Lagunera es la principal región productora de leche de cabra en México con una producción de 62 millones de litros anuales (SAGARPA, 2015), producción que en su mayoría es acaparada por las industrias establecidas en la región para transformarla en quesos y dulces (cajeta principalmente). Aunque estas empresas garantizan la compra del producto favoreciendo una entrada segura de ingresos semanales a las familias productoras, se debe considerar que es factible mejorar sus ingresos y generar algunos empleos mediante la transformación, en este sentido varias dependencias gubernamentales, universidades y centros de investigación, antes y ahora han capacitado cientos de personas en la elaboración de quesos y dulces.

Según el INAES (sf) el consumo de la cajeta es estacional, incrementándose su consumo en temporadas con bajas temperaturas, por lo anterior de los lácteos elaborados con leche de cabra el queso representa mejor negocio al ser un producto de consumo constante durante el año, con un consumo per cápita en México de 2.83 kg al año y una producción nacional de 244,000 toneladas que solo satisface el 76.5% del consumo nacional (Almanza, 2011). Ante este panorama es pertinente tomar cartas en el asunto y propiciar la producción quesera por pequeñas y medianas empresas (PYMES) en la región.

En un estudio realizado por Torres y col. (2011), se determinó que los tres tipos de queso más consumidos en la Comarca Lagunera son el Chihuahua, el Panela y el Asadero. Estas preferencias posiblemente se deben a las costumbres culinarias dentro de la familia, lo que puede inmiscuir una fidelidad a una marca o la falta de diversidad en el centro de distribución (principalmente tienditas y mercados municipales). Una opción para incentivar el consumo de productos nuevos es la degustación (Moscoso, 2016), esta experiencia pretende mostrar al consumidor un producto que no consume.

El INIFAP ha capacitado algunos productores queseros en la región, actualmente tiene un proyecto donde se pretende fortalecer las PYMES dedicadas a producción de queso, las cuales se enfocan únicamente en la producción de queso tipo Panela o también llamado cuajada, el cual es de fácil elaboración, requiere pocos ingredientes y mínima infraestructura.

Dentro del proyecto de INIFAP se pretende diversificar la producción de queso, por lo que, a partir de esa idea, el objetivo de este trabajo fue mostrar otros tipos de queso a los procesadores del lácteo y definir cuales tienen mejor aceptación.

2 MATERIALES Y MÉTODOS

Los diferentes tipos de queso fueron adquiridos en un supermercado de la ciudad de Torreón, donde es común encontrar una gran variedad de quesos de diferente origen, se puede decir que es

un supermercado dirigido a consumidores con nivel socioeconómico medio a alto, los cuales buscan productos novedosos y/o poco comunes que no se consiguen en centro de distribución comunes, como mercados municipales.

Se seleccionaron 7 tipos de queso exóticos: Queso crema elaborado con leche de cabra, Brie, Manchego (producto español con denominación de origen, elaborado con leche de oveja), Provolone, Murcia al vino, Con miel y nuez, Gorgonzola.

La degustación la realizó un grupo no entrenado en análisis sensorial, este grupo lo conformaban 30 personas de ambos sexos y diferentes edades, quienes se dedican a elaborar lácteos (principalmente queso panela), todos consumidores regulares de queso, con residencia en varios municipios de la región. La degustación se realizó en un salón de reuniones con clima, sin divisiones, con mesas y sillas. El orden para la prueba fue de los quesos de sabor y aroma más suave a los más intensos, para evitar saturar el paladar, además a cada degustador se le proporciono un vaso con agua para realizar un enjuague bucal después de degustar cada tipo de queso.

Para la evaluación se les proporciono un formato, donde evaluaron cada queso de acuerdo a su aceptación:

Tipo de queso

Me gusto No me agrada, ni me desagrada No me gusto

¿Por qué?

Se les ofreció una porción aproximada de 20 g de queso. Las respuestas se transformaron a un valor: Me gusto = 3, No me agrada, ni me desagrada = 2 y No me gusto = 1, esto con el fin de mediante estadística descriptiva realizar un diagrama de barras mostrando las preferencias de los jueces no entrenados, donde el valor máximo es 3 y el mínimo 1, y la información fue procesada en una hoja de cálculo en Microsoft Excel 2013®.

3 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Durante la degustación varias personas decidieron no participar o respondieron de forma errónea la hoja de respuestas, por lo que no se consideraron, quedando un total de 20 evaluaciones realizadas de acuerdo a nuestras indicaciones.

El grupo conoció quesos diferentes de los que normalmente consume, por lo que ante algunos de ellos se pudo observar sorpresa por parte de las personas al ver sus expresiones faciales o al declararlo al grupo, como por ejemplo al presentarles el queso Provolone (queso de origen

italiano), el cual tiene una figura de guaje u ocho, además de que es un queso ahumado, características ausentes en los quesos consumidos en la región.

Otro queso extraño para los degustadores, fue el queso Gorgonzola (queso de origen italiano), un queso madurado con *Penicillium roqueforti*, un hongo que le da su apariencia mohosa y un olor fuerte que desagrada a algunas personas. El queso Brie (queso de origen francés) también entra en lo poco común, el cual es una pasta blanda con una capa mohosa debido a la adición del hongo *Penicillium candida*.

Ya los quesos Manchego y Murcia al vino, tienen un origen español y una textura muy similar, con la principal diferencia en la capa colorida del Murcia al vino, el cual se debe a que se deja reposando en la bebida que le da nombre. El queso crema es conocido por su uso en repostería, sin embargo, el queso ofrecido es elaborado con leche de cabra, lo que le confiere otro color y sabor.

Por último, el queso de cabra con miel y nuez lo podemos describir como una golosina, ya que la miel y la nuez le dan mucha semejanza a un flan o dulce de leche.

En cuanto a la preferencia de los diferentes quesos el queso de cabra con miel nuez fue el más aceptado, seguido muy cerca por el queso crema. De acuerdo a los comentarios la textura suave, cremosa fueron características agradables.

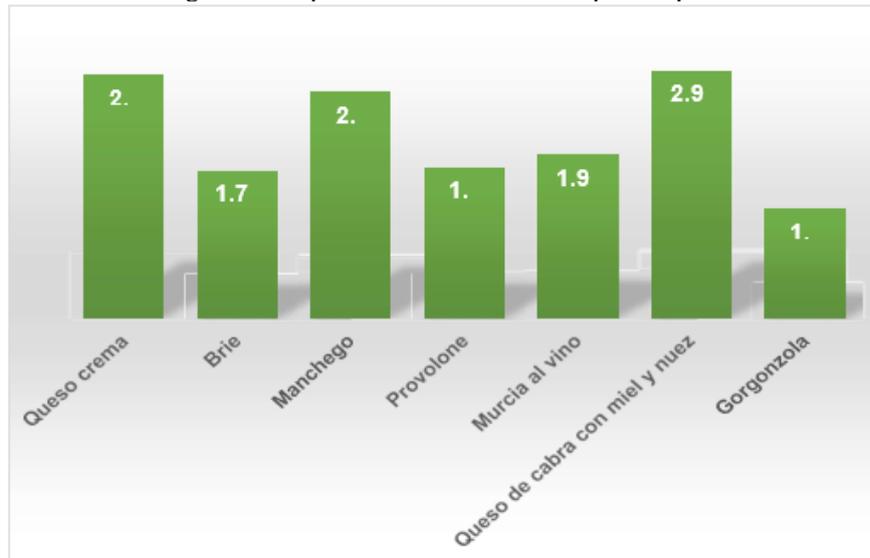
El queso Manchego también tuvo una de las mejores aceptaciones, en los comentarios se menciona su textura firme, recordemos que dentro de la variedad de quesos ofrecidos este es un tipo queso comúnmente consumido en México, con la diferencia que el producto ofrecido es el original, o sea elaborado con leche de oveja.

Sabor fuerte amargo fue la descripción que domino en el queso Murcia al vino, es probable que muchas personas del grupo evaluador no tengan la costumbre de consumir vino, lo que pudo influir en su percepción desagradable. El proceso de ahumado le confiere su olor característico al queso Provolone, algo que no agrado algunos degustadores, sin embargo, en otros el sabor fue bien valorado, quedando en la quinta posición.

En las dos últimas posiciones quedaron los quesos con apariencia mohosa (Brie y Gorgonzola), describiendo al Brie como sabor fuerte y en el Gorgonzola el comentario que domino fue el olor desagradable, característica por la cual algunas personas no llegaron a probarlo.

La preferencia de los degustadores se aprecia en la figura 1, donde la puntuación máxima es 3.0 y la mínima es 1.0, puntuaciones extremas que ningún queso alcanza.

Figura 1. Aceptación de los diferentes tipos de queso



4 CONCLUSIONES

Romper el paradigma de forma, sabor y olor del queso en esta población se consiguió con la variedad de quesos ofrecidos, ya la preferencia se inclinó a una textura suave del queso de cabra con miel y nuez, y del queso crema.

Esta degustación mostro nuevas texturas, olores, sabores e ingredientes, factores que pueden enriquecer el diseño y experimentación para crear quesos diferentes al queso Panela.

REFERENCIAS

Almanza, G.J.A., 2011. El negocio del queso. El Economista. 20 de enero de 2011. <http://eleconomista.com.mx/columnas/agro-negocios/2011/01/20/negocio-queso>, fecha de consulta 25 de julio de 2016.

Instituto Nacional de la Economía Social (INAES), sf. Guía empresarial Cajeta, flanes y otros postres de leche. http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/cajeta.pdf, fecha de consulta 25 de julio de 2016.

Moscoso, E.Z.S., 2016. Plan de negocios para la producción y comercialización de pétalos de rosas comestibles de chocolate en la ciudad de Quito. Tesis (Ingeniería en Negocios Internacionales). Quito, Ecuador, Universidad De Las Américas, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, 2016. P 10. <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5284/1/UDLA-EC-TINI-2016-78.pdf>, fecha de consulta 27 de julio de 2016.

Torres, H.D., Carrillo, M.M.A., Rivera, S.J.Z., Isidro, R.L.M., Espinoza, A.J.J., Pastor, L.F.J., Maldonado,

J.J.A. y Méndez, M.E., 2011. Estudio exploratorio de los gustos y preferencias del consumidor de queso en la Comarca Lagunera. Memorias de la XXIII Semana Internacional de Agronomía. 9 al 11 de noviembre de 2011. Universidad Juárez Del Estado de Durango, Facultad de Agricultura y Zootecnia. Gómez Palacio, Dgo. 221-225.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), 2015. Anuario estadístico de la producción agropecuaria. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Región Lagunera Coahuila- Durango. Cd. Lerdo, Dgo.