

CALIDAD DE RICOTTA ELABORADA CON DIFERENTES PROPORCIONES DE LECHE Y SUERO

Candela Sombra¹, Laura Terminiello², Gabriela Diosma², Gabriela Bello², Leidy Ortiz², Magali Darré^{2,3}, Jorge Lara²,
 Laura Lemoine², Luis Rodoni², Cristian Ortiz², Eduardo Artiñano², Elisa Miceli², Ariel Vicente^{2,3}

¹ Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCAyF)- UNLP. Calle 60 y 119, CP 1900 La Plata Buenos Aires Argentina.

² LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales), Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. Calle 60 y 119, 1900 La Plata, CP 1900, Buenos Aires, Argentina

³ CIDCA (Centro de Invest. y Desarrollo en Criotecología de Alimentos) (CONICET-UNLP), La Plata, CP 1900, Buenos Aires, Argentina.

candela_sombra@hotmail.com

PALABRAS CLAVE: lácteos, queso, composición.

La ricotta es un queso de muy alta humedad obtenido por acidificación directa de suero de queso o leche. La calidad del producto puede verse marcadamente afectada por el tipo de materia prima empleada. En el presente trabajo se estudió la influencia de la proporción de suero de queso y leche sobre la composición, las propiedades físicas y químicas, la aceptabilidad y estabilidad de ricotta almacenada. Para ello se elaboraron 3 tipos de ricotta: con leche (100%L) y con mezclas de leche (L) y suero (S), (50%L-50%S y 30%L-70%S) y se evaluó el rendimiento, el contenido de materia grasa y de proteína. Asimismo, se analizaron los cambios en el contenido de agua, el color, la dureza, la acidez, el pH y el recuento de bacterias mesófilas, mohos y levaduras durante el almacenamiento a 4 °C. Se determinó la aceptabilidad sensorial de las diferentes ricottas en un panel de consumidores mediante una escala hedónica de 9 puntos. El rendimiento fue de 16,2% para la ricotta elaborada con 100% L, descendiendo a medida que aumentó la proporción de suero. Al aumentar la proporción de suero se observó un incremento en el contenido de humedad desde 55% hasta 72%. Los niveles de proteína fueron 19, 13 y 11% para la ricota de leche, 50%L-50%S y 30%L-70%S respectivamente. La grasa se redujo también desde valores de 20% a 10% al incrementar la proporción de suero en la elaboración. La ricotta de leche fue más ácida y seis veces más dura que la elaborada con proporciones crecientes de suero. Por otra parte el color, la ricotta elaborada con 100%L fue menos clara que las elaboradas con suero (Figura 1). En la medida que se redujo la proporción de leche el producto se mostró menos amarillo. Los cambios observados durante el almacenamiento fueron menos pronunciados que los provocados por el tipo de materia prima empleada, exceptuando los parámetros microbiológicos en los cuales los cambios se advirtieron durante el almacenamiento, observándose un evidente deterioro del producto a partir de los 7 días de elaborado. A pesar de la marcada diferencia entre las muestras en cuanto a composición y propiedades físicas y químicas, no se encontraron diferencias en la aceptabilidad sensorial, sugiriendo que existen consumidores que prefieren productos con características disímiles. Los resultados del presente trabajo muestran que la proporción de suero de queso y leche empleada, posee una marcada influencia en el rendimiento, calidad y estabilidad de la ricotta.



Figura 1. Apariencia de ricotta obtenida a partir de 100% de leche entera, 50% de leche entera/ 50% de suero y 30% leche entera/ 70% de suero.