

7. RENDIMIENTO

El rendimiento se puede expresar en el número de litros de suero empleados por Kg de requesón producido.

Ejemplo:

Se emplearon 80 litros de suero para obtener 4,2 Kg de requesón.

$$\text{Rendimiento} = \frac{80 \text{ litros}}{4,2 \text{ Kg}} = 19 \text{ litros/Kg}$$

También se puede expresar en porcentaje o sea El número de Kg de requesón producidos por 100 litros de suero:

$$R\% = \frac{\text{Kg de requesón}}{\text{Litros de Suero}} \times 100$$

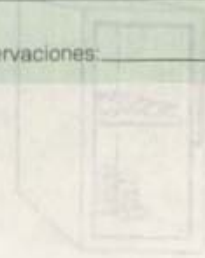
En el ejemplo anterior, el rendimiento en porcentaje sería:

$$R = \frac{4,2}{80} \times 100 = 5,25\%$$

El rendimiento del proceso es 5,25%

8. CUADRO DE REGISTRO

Nombre de la finca: _____	Conservación: _____
Lugar: _____	Tipo: _____
Producto: _____	Cantidad: _____
Fecha: _____	Empezado del fermento: _____
Cantidad de suero: _____	Tempo: _____
Temperatura de calentamiento: _____	Temperatura: _____
Agregaciones: _____	Cantidad del producto final: _____
Salazonado: _____	Características del producto obtenido: _____
	Observaciones: _____



Conservación del Requesón

9. CONTROL DE CALIDAD

El requesón de óptima calidad es de color blanco y textura suave, frágil y mantecosa.

Al juzgar las características del requesón se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

El requesón se elabora a partir de leche de vaca descremada y se elabora en un molde.

- Para su preparación se procede así:
1. Seleccionar el suero de leche de buena calidad.
 2. Definir el grado de acidez (ácidos) que se desea.
 3. Agregar los componentes de sodio y calcio de sodio para disminuir esa masa.
 4. Calentar el suero hasta 80°C, agitando.
 5. Filtrar.

6. Suspender el calentamiento.
7. Colar.
8. Cernir y sacar luego a un molde.
9. Colar en teleros finos o gruesos.
10. Colgar los requesones y dejarlos en un local refrigerado.
11. Sacar el requesón y empaquetarlo.
12. Matar.

2. Sabor y aroma

ATRIBUTO	MUESTRAS		
Excelente			
Bueno			
Con algunos defectos			
Defectuoso			
Muy defectuoso			

Observaciones: _____

1. Forma y presentación:

ATRIBUTO	MUESTRAS		
Bueno			
Con algunos defectos			
Muy defectuoso			

Observaciones: _____

3. Textura

ATRIBUTO	MUESTRAS		
Excelente			
Bueno			
Con algunos defectos			
Defectuoso			
Muy defectuoso			

Observaciones: _____

Autorecapitulación Final

Autorecapitulación Final

El requesón se elabora a partir de suero dulce sin descremar.

Para su preparación se procede así:

- Seleccionar el suero de mejor calidad.
- Determinar el grado de acidez (acidez óptima 37-40°D). Si está muy ácido se debe agregar bicarbonato de sodio o hidróxido de sodio para disminuir este nivel.
- Calentar el suero hasta 85°C, agitando continuamente.

- 1.2 Seleccionar suero de buena calidad.
- 1.3 Suero dulce (acidez 37-40°D).
- 1.4 Suero ácido (acidez 40-45°D).

2. Se calienta el suero a 85°C, agitando continuamente.

- 2.1 18-20
- 2.2 37-40
- 2.3 38-40
- 2.4 50-52

- Agregar medio de suero ácido o de vinagre blanco diluido para 100 litros de suero.
- Suspender el calentamiento y dejar en reposo.
- Desuerar y sacar luego la cuajada colocándola en talegos finos o lienzos.
- Colgar los talegos y dejarlos drenar toda la noche en un local refrigerado.
- Sacar el requesón y amasarlo manualmente.

- 4.2 Agua con bicarbonato
- 4.3 Hidróxido de sodio
- 4.4 Vinagre diluido

3. Se cuaja el suero a 37-40°C, se desueran y se saca la cuajada.

- 3.1 Temperatura ambiente (37-40°C)
- 3.2 37-40°C
- 3.3 37-40°C y 40-45°C
- 3.4 12 días y 10 días

- Agregar sal si se desea en proporción del 1 al 1,5%
- Empacar el requesón en bolsas plásticas o en papel apergaminado.
- Refrigerar el requesón y comercializarlo rápidamente.

El requesón es un producto de color blanco, textura suave, frágil y mantecosa.

- 7.2 10-12
- 7.3 1-1.5
- 7.4 10-12

8. El requesón es un producto:

- 8.1 Mantecoso
- 8.2 Consistente
- 8.3 Frágil
- 8.4 Puro

El requesón es un producto de color blanco, textura suave, frágil y mantecosa.

Autoevaluación final

Al desarrollar esta prueba usted comprobará si logró o no el aprendizaje total del tema tratado en la cartilla.

El siguiente cuestionario tiene 8 preguntas, cada una tiene 4 posibles respuestas, pero sólo una es correcta. Selecciónela y encierre en un círculo el número correspondiente.

1. El quesón se elabora a partir de:
 - 1.1 Suero dulce sin descremar
 - 1.2 Leche mezclada con hidróxido de calcio
 - 1.3 Suero dulce totalmente descremado
 - 1.4 Leche totalmente descremada.
2. La acidez óptima del suero para elaborar quesón (en °D) es de:
 - 2.1 18 - 20
 - 2.2 37 - 40
 - 2.3 56 - 58
 - 2.4 60 - 62
3. El suero para preparar quesón debe calentarse a una temperatura (en °C) de:
 - 3.1 35
 - 3.2 60
 - 3.3 85
 - 3.4 100
4. Al suero caliente debe agregarse suero más ácido o en su lugar:
 - 4.1 Agua caliente salada
 - 4.2 Agua con bicarbonato
 - 4.3 Hidróxido de sodio
 - 4.4 Vinagre blanco diluido.
5. El coágulo obtenido en la preparación de quesón:
 - 5.1 Sube a la superficie del líquido
 - 5.2 Se deposita en el fondo
 - 5.3 Es fibroso y abundante
 - 5.4 Es duro y fibroso
6. El quesón debe dejarse escurriendo de 12 a 18 horas en:
 - 6.1 Talegos o lienzos
 - 6.2 Tablas de perforaciones grandes
 - 6.3 Mesa porcelanizada
 - 6.4 Mesa de madera.
7. El quesón debe conservarse a temperatura de (en °C):
 - 7.1 30-32
 - 7.2 20-22
 - 7.3 4-5
 - 7.4 Inferiores a 0.
8. El quesón es un producto:
 - 8.1 Madurado
 - 8.2 Conservable
 - 8.3 Perecedero
 - 8.4 Poco húmedo

Compare sus respuestas con las de la página 16.

Trabajo Escrito

1. ¿Qué características físicas y químicas presenta el suero destinado a elaborar requesón?
2. ¿Qué le ocurre al suero cuando se agrega suero más ácido o vinagre?
3. ¿Cómo realizó el desuerado?
4. ¿Qué dificultades se le presentaron al realizar el desuerado?
5. ¿Qué característica presenta el producto obtenido?
6. ¿Qué le ocurre al requesón que no se consume rápidamente?

Una vez haya respondido estas preguntas, envíelas a su tutor

Vocabulario

ESPUMADERA:

Cuchara o paleta, llena de agujeros.

REMANENTE:

Residuo, parte que queda de la elaboración de algo.

PAPEL APERGAMINADO:

Papel que se ha bañado en una solución de ácido sulfúrico que le da aspecto de pergamino.

VINAGRE:

Líquido agrio producido por la fermentación ácida del vino y compuesto principalmente de ácido acético y agua.

Bibliografía

- FRANKEL, Aida M. Industrialización casera del queso. Editorial Albatros. Buenos Aires. 1980.**
- ZEHREN, Vincent. Manual de tecnología quesera. Laboratorio de Tecnología de Uruguay. Montevideo 1976.**