

# QUESO CHONTALEÑO...

## EL QUESO NICA!

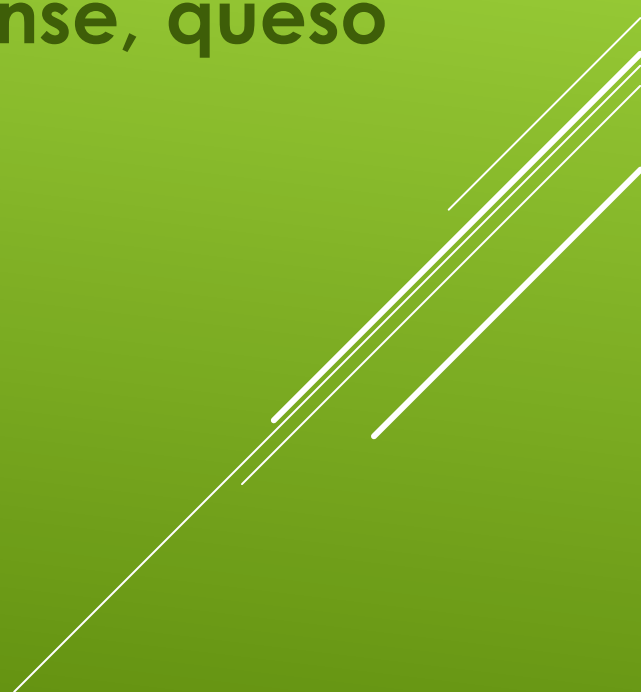


**Lic. Elisa Muñoz G**

**Tecnóloga de Alimentos**

**Email: [stheysing0296@gmail.com](mailto:stheysing0296@gmail.com)**

# CONTENIDO

- ▶ **Característica del queso chontaleño.**
  - ▶ **Proceso de elaboración del queso nicaragüense, queso chontaleño.**
  - ▶ **Pruebas de calidad**
  - ▶ **Manejo de producto terminado**
  - ▶ **Usos y formas de consumo**
- 

# CARACTERÍSTICAS DEL QUESO CHONTALEÑO.

El queso chontaleño puede ser prensado o no, es producto muy difundido en el territorio nicaragüense, para su elaboración se sigue un método bastante sencillo.

Generalmente estos tipos de quesos son elaborados por amas de casa, campesinos o personas que viven en fincas ganaderas unas son tecnificadas y otras no.

Para quesos chontaleños se incluyen:

- ▶ Queso crudo sin ahumar
- ▶ Queso Crudo ahumado
- ▶ Queso pasteurizado sin ahumar
- ▶ Queso pasteurizado ahumado



# CARACTERÍSTICAS DEL QUESO CHONTALEÑO.

- ▶ Queso Chontaleño: es el queso no madurado, pasteurizado o no, ahumado o no, prensado o no, de textura firme, semi seco y graso, desboronable al tacto y al partirlo mantiene su textura, preparado con leche cruda estandarizada al 3% de grasa, cuajada con o sin cultivos lácticos y enzimas.



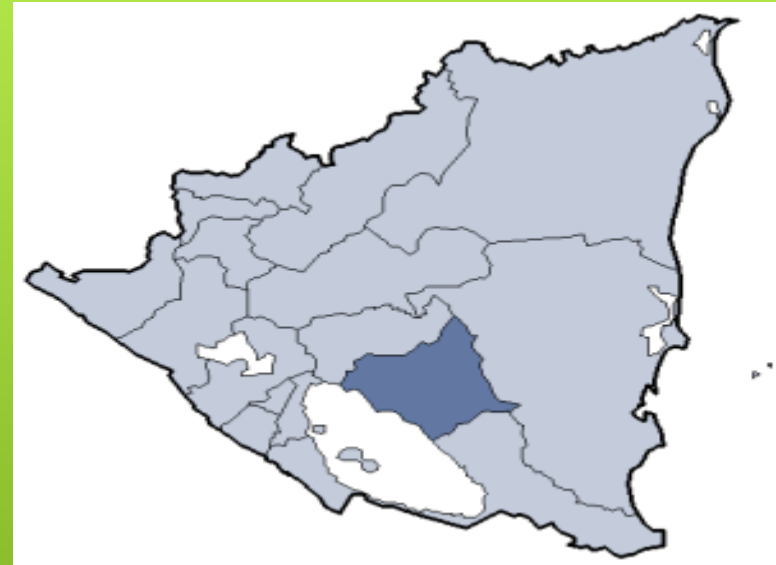
# PARA SU ELABORACIÓN NO SE PERMITE:

- ▶ El uso de grasa butírica, vegetal ni leche en polvo.



# DESIGNACIÓN

El producto se designará como Queso Chontaleño al producto elaborado en la región de Chontales, únicamente.



Mapa de Nicaragua



Mapa de Chontales

# CARACTERÍSTICA DEL QUESO CHONTALEÑO.

Para la elaboración del Queso Chontaleño se podrán emplear los siguientes ingredientes, los cuales deberán cumplir con las demás normas relacionadas o en su ausencia, con las normas del Codex Alimentarius.



**El queso chontaleño debe ser elaborado mediante las siguientes características de calidad.**

- ▶ **Leche entera cruda, conforme a las características de la NTON 03 027-99 Norma Técnica de leche entera cruda.**
- ▶ **Enzimas y/o cultivo de bacterias (mesófilas homofermentativas) inocuas.**
- ▶ **Sal para consumo humano grado alimentario conforme las características de la NTON 03 – 031 – 00 Norma Técnica de la sal.**
- ▶ **Cloruro de Calcio. Se podrá emplear como coadyuvante de la coagulación en una cantidad máxima de 0.02 % m/m.**



# CARACTERÍSTICAS DEL QUESO CHONTALEÑO

- ▶ Sustancias para el ahumado El producto será ahumado mediante las técnicas tradicionales; por la producción del humo de madera, (guásimo, guayaba, jícaro, laurel y otras especies tradicionales y/o subproductos del procesamiento de la madera) en cantidad necesaria para lograr el efecto deseado.
- ▶ Madera empleada.



# CARACTERISTICAS SENSORIALES



Tipo de queso	Color	Olor	Sabor	Textura	Apariencia
Queso crudo sin ahumar.	Crema	A queso, ligeramente ácido.	Agradable a queso, ligeramente salado y ácido.	Semi seco y grasoso al tacto con los dedos, al presionarlo con los dedos se desborona en granos de cuajada compacta, al morderlo se desborona fácilmente en la boca	Lisa al corte, en el queso deberá observarse un conglomerado de granos de cuajada compacto, no debe presentar agujeros y fisuras.

# CARACTERÍSTICAS SENSORIALES



Tipo de queso	Color	Olor	Sabor	Textura	Apariencia
Queso crudo ahumado	En la parte externa el queso deberá presentar un color café claro y brillante, en la parte interna un color crema.	A queso ligeramente ahumado	Ligeramente ahumado, agradable, ligeramente salado y ácido, al finalizar deja una sensación agradable a queso ahumado	Semi seco y grasoso al tacto con los dedos, al presionarlo con los dedos se desborona en granos de cuajada compacta, al morderlo se desborona fácilmente en la boca.	Lisa al corte, en el queso deberá observarse un conglomerado de granos de cuajada compacto, no debe presentar agujeros y fisuras.

# CARACTERÍSTICAS SENSORIALES



Tipo de queso	Color	Olor	Sabor	Textura	Apariencia
Queso pasteurizado sin ahumar.	A crema	A queso	Agradable a queso, ligeramente salado.	Semi seco y grasoso al tacto con los dedos, al presionarlo con los dedos se desborona en granos de cuajada compacta, al morderlo se desborona fácilmente en la boca.	Lisa al corte, en el queso deberá observarse un conglomerado de granos de cuajada compacto, no debe presentar agujeros y fisuras.

# CARACTERÍSTICAS SENSORIALES



Tipo de queso	Color	Olor	Sabor	Textura	Apariencia
Queso pasteurizado ahumado	En la parte externa el queso deberá presentar un color café claro y brillante, en la parte interna un color crema.	A queso ligeramente ahumado.	Ligeramente ahumado, agradable, ligeramente salado, al finalizar deja una sensación agradable a queso ahumado	Semi seco y grasoso al tacto con los dedos, al presionarlo con los dedos se desborona en granos de cuajada compacta, al morderlo se desborona fácilmente en la boca.	Lisa al corte, en el queso deberá observarse un conglomerado de granos de cuajada compacto, no debe presentar agujeros y fisuras.

# DEFECTOS.

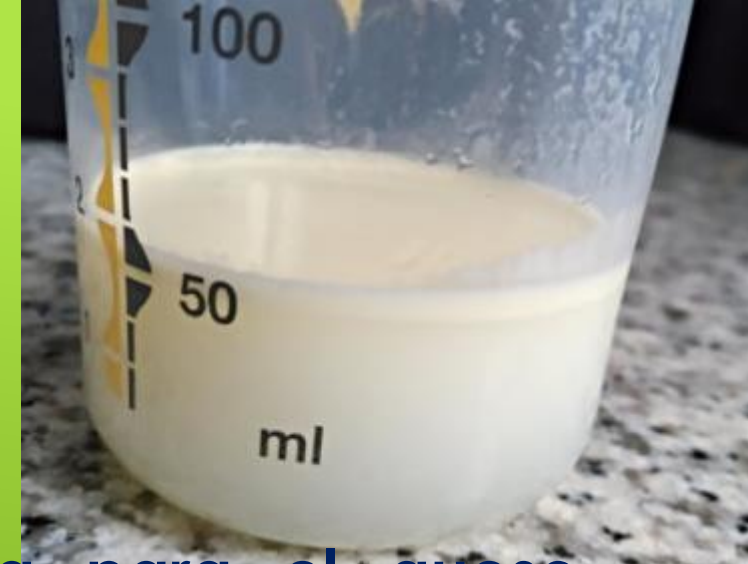
- ▶ Sabor: fermentado, rancio, ácido, quemado, amargo o cualquier otro sabor anormal o extraño.
- ▶ Olor: fermentado, amoniacal, fétido, rancio, mohoso, o cualquier olor anormal o extraño.
- ▶ Color: anormal; no uniforme, manchado o moteado, provocado por crecimiento de mohos o microorganismos que no correspondan a las características del queso de que se trate.
- ▶ Textura: no propia o con cristales grandes de lactosa con consistencia pegajosa acompañada de olor desagradable
- ▶ Apariencia: no propia, con cristales grandes de lactosa, sucia o con desarrollo de mohos u otros hongos o residuos de la combustión de la madera utilizada en el ahumado.

# ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.

**Tabla 2. Características químicas**

<b>Características</b>	<b>Humedad % en masa, máximo</b>	<b>Grasa láctea, % en masa, en base húmeda</b>	<b>Cloruro de Sodio, % en masa, en base húmeda</b>
Queso Chontaleño con leche pasteurizada	33 ± 3 máximo	23 ± 2	3 ± 0.25
Queso Chontaleño con leche cruda	33 ± 3 máximo	23 ± 2	3 ± 0.25

# OTRAS ESPECIFICACIONES



- ▶ Pruebas de fosfatasa. Esta deberá ser negativa para el queso chontaleño con leche pasteurizada.
- ▶ La grasa extraída del producto deberá cumplir con las siguientes características.
  - ▶ El perfil de ácidos grasos deberá ser el característico de la grasa láctea
  - ▶ La relación de los ácidos grasos C14/C16 no deberá ser mayor de 3.0
  - ▶ El análisis de esteroides deberá mostrar ausencia de fitoesteroides (trazas de grasa vegetal).



# ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LOS PRODUCTORES QUE COMERCIALICEN EL QUESO CHONTALEÑO, NTON 03 022 -99 NORMA DE QUESO FRESCO NO MADURADO.

**Tabla 3. Características microbiológicas**

<b>Microorganismos</b>	<b>n(1)</b>	<b>c(2)</b>	<b>m(3)</b>	<b>M(4)</b>
Staphylococcus aureus, UFC/cm <sup>3</sup>	5	1	102	103
Coliformes totales, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	200	500
Coliformes fecales, UFC/UFC cm <sup>3</sup>	5	1	10	10
Escherichia coli, UFC/cm <sup>3</sup>	5	0	0	0
Salmonella en 25 gramos	5	0	0	0

# EMPAQUE Y ROTULADO

- ▶ Empaque y rotulado
- ▶ Marcado y etiquetado. Cada queso debe ostentar una etiqueta en forma destacada y legible, con la siguiente información en idioma español
  - ▶ Marca registrada QUESO CHONTALEÑO
  - ▶ La leyenda " HECHO EN NICARAGUA "

Entre otras notas de exigencia según norma técnica



# QUESO CHONTALEÑO

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 042-02, APROBADA  
EN EL 03 DE ABRIL DEL 2003



# PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESO CHONTALEÑO



Queso crudo sin ahumar

Queso crudo ahumado

Queso pasteurizado sin ahumar

Queso pasteurizado ahumado

# PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO NICARAGÜENSE, QUESO CHONTALEÑO.

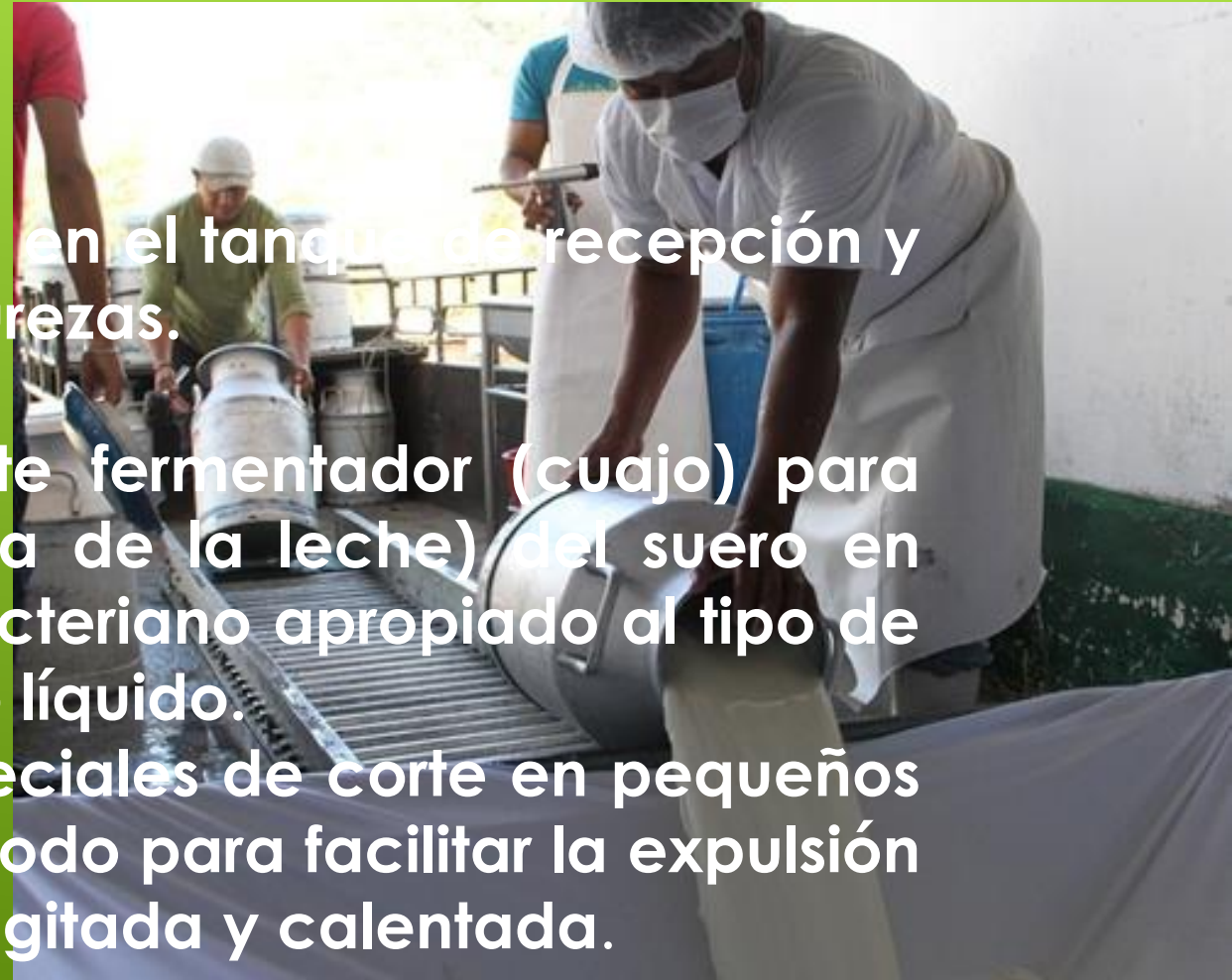
## 1) Acopio:

La leche llega a la planta y es vertida en el tanque de recepción y se realiza filtrado para librarla de impurezas.

## 2) Pasteurización:

3) Coagulación: se aplica un agente fermentador (cuajo) para separar la caseína (principal proteína de la leche) del suero en algunos casos, se adiciona cultivo bacteriano apropiado al tipo de queso. En este proceso se utiliza cuajo líquido.

4) Corte: se realiza con utensilios especiales de corte en pequeños cubos con tamaño adecuado, sobre todo para facilitar la expulsión del lacto suero. Luego la cuajada es agitada y calentada.



5) Desuerado: una vez cuajada la leche se procede a desuerar para separar el suero de la cuajada.

6) Triturado y Salado: en esta fase se añade sal, que también contribuye a la producción de ácido láctico, realza el aroma y contribuye a la preservación del queso y a su curación.



- ▶ 7) Moldeado: se introduce la cuajada en moldes para darle forma. Si se desea obtener queso de textura firme ha de prensarse por horas o incluso semanas, si se desea que sea especialmente compacto.
- ▶ 8) Cortado y Empacado: se cortan los bloques prensados o en las presentaciones en que se ofrecerá al consumidor final, empacado y sellado en bolsas plásticas.
- ▶ Almacenamiento en frío o temperatura ambiente: se guarda



# FORMAS DE CONSUMO DEL QUESO CHONTALEÑO.

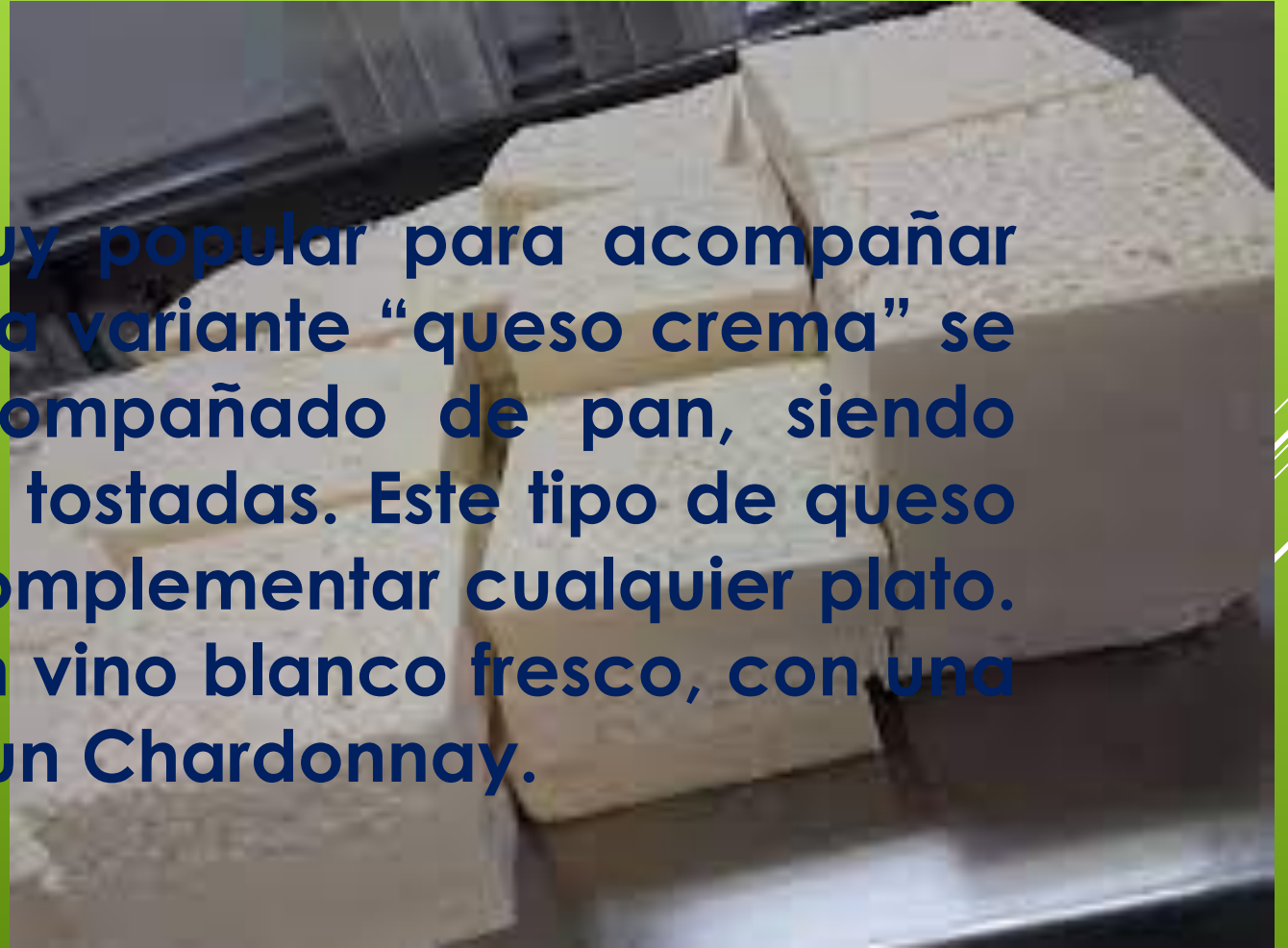
- ▶ El Queso Chontaleño se elabora en cuatro variantes posibles:
- ▶ Queso crudo ahumado o sin ahumar.
- ▶ Queso pasteurizado ahumado o sin ahumar.
- ▶ Ya sea seco, ahumado, fresco o de crema.
- ▶ El queso chontaleño es especialmente delicioso, con un agradable sabor a leche, ligeramente salado y ácido, si el queso está ahumado su sabor será el mismo pero al finalizar deja en boca una sensación agradable a queso ahumado.





# CONCLUSIONES.

El queso Chontaleño es muy popular para acompañar las comidas tradicionales. La variante “queso crema” se consume normalmente acompañado de pan, siendo común el uso del mismo en tostadas. Este tipo de queso puede usarse para freír y complementar cualquier plato. Lo podemos maridar con un vino blanco fresco, con una acidez balanceada, como un Chardonnay.





**PREGUNTAS?**