

QUESO ARTESANAL DE CABRA: UNA ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA REGIONAL

Omar Teodulfo Barrionuevo - Carlos Alberto Andrada - Edgar Ruben Ahumada - Rosana Soria Ana Maria Tapia.

Unidad Ejecutora: Universidad Nacional de Catamarca - Facultad de Ciencias de la Salud - Maestro Quiroga 1ra. cuadra s/n. C.P. 4700 Catamarca. Tel./Fax. 03833 - 434437.

INTRODUCCIÓN

Cuando Mark Twain visitó Jerusalén, Yafo y las montañas de Judea hacia fines del siglo pasado, se sorprendió al comprobar que "casi todos, independientemente de que vivan en la ciudad o en las montañas, tenían al menos una cabra". El seguramante no sabia que desde la antigüedad la leche y los quesos de cabra eran muy apreciados en la región de Tierra Santa.

En tiempos más modernos, la presencia de la cabra entre los distintos pueblos y razas alrededor del mundo, ha contribuido a variar y ampliar la ciencia y arte de elaborar el queso derivado de la leche de esta especie.

El número de estos animales en el mundo y su importancia económica son considerables. Según INRA (1995), a nivel mundial la población de caprinos a crecido (período 1984-1994) en un 33.6%, en un escenario donde la masa bovina ha crecido 0.6% y la porcina 12.4%. Los países en desarrollo, han aumentado la población caprina en un 26% mientras que los países desarrollados han visto crecer su masa en un 22.9%.

De la producción mundial de leche, la producción de leche de cabra ascendió en 1993 a 11.4 millones de toneladas ocupando el tercer lugar, después de las leches de vaca y búfala. Europa produce el 16% de la producción de leche de cabra, de los cuales el 81% es producido por Francia, España, Italia y Grecia.

El ganado caprino llegó a América y a Nuestro País, especialmente al Norte Argenti-

no, con los primeros colonizadores españoles dando origen a poblaciones caprinas que se mantuvieron hasta la actualidad, a través de la acción directa del hombre, que efectuó cruza-mientos, realizó mejoramientos genéticos y adaptó su sistema de alimentación.

A nivel nacional la cabra ha sido tradicionalmente marginada de los programas de fomento pecuario, así como de las actividades de investigación, difusión científica y tecnológica.

El sector de producción caprina lechera no ha tenido un importante desarrollo debido a la falta de una raza local netamente lechera, la poca disponibilidad de forraje, un inadecuado manejo y sanidad del animal, factores socio-culturales etc.

Solo en años recientes se está revirtiendo esta situación con un importante desarrollo tecnológico-educativo para la explotación del tambo caprino, como son el manejo reproductivo, mejoramiento genético, técnicas de reproducción, alimentación, recursos forrajeros, sanidad y procesamiento de subproductos.

En Argentina se destacan como principales productores caprinos las provincias de Santiago del Estero, Mendoza, Córdoba, La Rioja y Catamarca.

EL QUESO ARTESANAL DE CABRA

El queso de cabra es un producto alimenticio típico de la región mediterránea, que con el trigo, aceite de oliva y el vino, constituyen para un gran segmento de la población

mundial una de las dietas más saludables y populares.

Dentro de este segmento poblacional, se encuentran consumidores vegetarianos, personas con dificultad para la digestión de la lactosa e individuos alérgicos a la leche de vaca y sus derivados.

El arte de preparar quesos de cabra es tan antiguo que ya, el faraón Tutankamón, que gobernara Egipto 3.350 años atrás, había ordenado a sus sirvientes que colocaran en su cámara funeraria veintidós cubas con su queso de cabra favorito, algunos para comer mientras aguardaba el ascenso al cielo, y otros como ofrenda a los dioses que habrían de recibirlo en el paraíso.

La leche de cabra, tal como se obtiene del animal, es un líquido blanco, opaco, de sabor ligeramente azucarado, cuyo olor hircínico, contrariamente a una idea muy extendida, es poco marcada, a condición de que sea recogida con limpieza y de un manejo adecuado de la majada, separando los machos cabríos del lugar del ordeño para evitar que el olor liberado por éstos durante la época de celo, sea absorbido por la leche recién ordeñada.

El gusto particular de la leche de cabra se debe en parte a que posee ácidos grasos como el cáprico, caprílico y caproico, característica que se acentúa cuanto más rica en materia grasa sea la leche, tal es el caso de las leches de fin de lactación; y son estos ácidos grasos los que después de la maduración del queso dan su sabor caprino original.

La leche de cabra presenta un alto valor nutricional y excelente digestibilidad (glóbulos grasos pequeños), ofrece un elevado contenido proteínico y materia grasa, características que la convierten en un elemento de gran utilidad para la elaboración de quesos. Su composición, al igual que la de vaca, varía en función de diversos factores como son los ligados al animal, a las condiciones de cría y al medio ambiente.

La calidad de la leche destinada a la transformación quesera, es un factor determinante para la producción de un buen queso,

razón por la que debe ser evaluada en sus características químicas, microbiológicas y sanitarias.

Un riguroso control en la salud de las cabras productoras y con un adecuado manejo, asegura leches sanas que, tras un proceso de pasteurización y métodos artesanales de fermento, brindará un producto lácteo de real nobleza, por la originalidad y sabor de su pasta.

Un queso artesanal es un producto que se elabora bajo un proceso no industrial de producción limitada, lo caracteriza la impronta personal que le da su productor. Es un producto que apunta al prestigio y calidad, más que a su consumo masivo, elemento muy importante a tener en cuenta para lograr su posicionamiento en el mercado.

QUESERIAS ARTESANALES EN LA PROVINCIA DE CATAMARCA

La provincia de Catamarca integra la región semiárida de la Argentina, está dividida políticamente en 16 Departamentos. La superficie del territorio es de 101.660 Km², ocupando el relieve montañoso un porcentaje superior al 70% de dicha superficie.

Al igual que en otras zonas áridas y semiáridas del país, la explotación caprina es llevada generalmente a cabo como una actividad familiar principalmente por mujeres y niños de las zonas rurales que, aunque considerada una actividad menor y marginal está instalada en este sector de la población. Este tipo de explotación se caracteriza por la producción de cabritos para carne y cuero.

En la provincia de Catamarca, el mayor número de caprinos se encuentran en la región montañosa del Oeste (48%), le sigue la región llana de tipo desértico del Este (40.1%) y finalmente la región del Valle Central (11.5%).

La producción de leche de cabra y quesos criollos se desarrolló tradicionalmente en muy reducida escala y en algunos casos en precarias condiciones de higiene, usando métodos de elaboración no ajustados ni estandarizados, generando productos muy diferentes bajo la misma denominación.

Este queso, fundamentalmente consumido por la propia familia productora, registraba sólo una eventual venta ya que su demanda se veía limitada, puesto que potenciales consumidores se abstendían de requerirlos por su origen dudoso, generando un mercado de neto corte informal.

La posibilidad de mejorar el sector supone en una primera etapa concentrar esfuerzos y recursos, apoyados con una mentalidad de cambio, para que el sector productor de cabritos para carne, puedan convertirse gradualmente en un sector productor de cabras con doble propósito: carne y leche.

Los requerimientos para iniciarse en la producción de leche de cabra y elaboración de quesos, son de un plantel de animales y un espacio físico adecuado consistente en la superficie del terreno y las instalaciones.

Actualmente existen establecimientos caprinos lecheros, con distintos grados de avances e inversiones, para producir y comercializar quesos de cabra. Se encuentran ubicados en los Departamentos de Valle Viejo, Fray Mamerto Esquiú y Ambato (zona centro de la provincia). Pertenecen al área geográfica de las Sierras Pampeanas de Catamarca, con un clima templado continental, de tipo monzónico, con precipitaciones escasas, por lo que se debe contar con una buena y regular dosis de riego para la actividad agrícola-ganadera.

El plantel de animales está conformado principalmente por cabras de raza criolla pura, anglonubian pura, y cruza entre ambas en distintas proporciones. Son criadas bajo un sistema de producción semi-intensivo y cuentan con instalaciones apropiadas, seguras e higiénicas.

En los últimos años para acelerar el mejoramiento genético, se han introducido razas destacadas a nivel mundial en la producción láctea, como es el caso de importación desde Nueva Zelanda de caprinos raza Saanen.

FABRICACION DE QUESO ARTESANAL

Varios puntos importantes se deben tener en cuenta en la elaboración artesanal de

queso. Las condiciones ambientales, alimentación, sanidad, genotipo, obtención y selección de buenos fermentos etc., otorgan a los quesos características propias que no pueden ser imitadas bajo otras condiciones. Todo ello contribuye a que en el futuro se puedan obtener productos cuyas características les permitan aspirar a la denominación de origen.

Elaborar un queso artesanal con características propias, de buena calidad bromatológica tiene gran importancia para preservar la salud pública y activar la economía de la región, generando confianza en la población que lo demande. Para ello es necesario capacitarse y cumplir con buenas prácticas de manufactura.

El proceso de elaboración artesanal de quesos, involucra cuidados higiénicos en todos y cada uno de los pasos. Se debe partir de una leche de excelente calidad sanitaria y nutricional, la cual se filtra a través de un lienzo con el objeto de eliminar materias extrañas. Luego se somete a la leche a la acción del calor (65°C durante 30 minutos), transcurrido este tiempo se baja la temperatura a 42°C colocando el recipiente en un baño de agua fría. Es importante tener en cuenta que en caso de utilizar condimentos o especias se deben colocar al momento de pasteurizar.

Como siguiente paso se agrega el fermento con el objeto de reponer la flora láctica que se pierde en el proceso anterior. Luego se agrega el cuajo dejando en reposo por 15 o 20 minutos hasta observar que se forme una masa consistente, la que se desprenderá de las paredes del recipiente al presionar suavemente con los dedos. Esta masa se corta prolijamente en cubos para permitir un desuerado parejo y se deja en reposo hasta la separación de las fases sólido-líquido.

La masa se fracciona y se coloca en los moldes elegidos, los que se dejan durante un día como mínimo para que continúe el desuerado, luego se desmoldan y se dejan por 7 días a una temperatura de 5°C a 8°C para permitir su maduración (quesos blandos). Es importante que durante este tiempo los quesos se cambien de posición por lo menos una vez al

día para que la humedad de la masa sea homogénea. Durante este período los quesos pierden aproximadamente un 20 % de su peso original.

Al momento de la venta, se acondicionan quitándoles el emplume, colocándoles etiquetas y/o envoltorios dándoles la presentación final.

Se producen quesos de cabra de diferentes variedades, sabores y consistencia. De acuerdo con la tradición, son de tamaño pequeño y de diversas formas, abarcando una gama que va de los blandos a los semiblandos. Tienen un contenido relativamente alto en grasa y son ricos en proteínas.

Por sus características organolépticas, son quesos que van desde los suaves y dulzones hasta los muy desarrollados e intensos, pasando por los ligeramente picantes y persistentes al paladar. Estos pueden presentar otras variantes como el agregado de orégano, ají picante y la conservación en aceite de oliva, elementos estos que aportan características particulares dando origen a las diferentes variedades de queso de cabra disponibles en el mercado.

ACCESO AL MERCADO

Catamarca tiene un bajo nivel de actividad económica en relación a la región a la que pertenece.

La producción y elaboración de alimentos es un sector de la economía en recuperación, en la que el peso de la industria alimentaria en la rama agropecuaria de la producción es gravitante. La posibilidad de que tenga un desarrollo acorde a las necesidades de la región y a los retos del comercio nacional e internacional, implica una cuidadosa planeación que incluya distintas medidas encaminadas a garantizar la inocuidad de los mismos.

Parte de esto es motivado por el MERCOSUR, que significa un reto para los

productores de alimentos que quieran competir en igualdad de condiciones con los países que lo integran.

Todos los países, con mayor o menor desarrollo, tienen legislación sobre los productos alimenticios que en ellos se consumen, procurando mejorar la calidad de los mismos para que resulten inocuos, sanos, nutritivos y agradables.

En el Código Alimentario Argentino (C.A.A.), no se encuentran definidas las queserías artesanales, sólo se establecen los requisitos de buenas prácticas de manufactura que deben ser observadas por la industria quesera en general. Tampoco cuenta con parámetros microbiológicos que puedan ser utilizados como valores referenciales, que permitan definir la aceptabilidad o rechazo de los productos que en ellas se elaboran, de manera que el control se ejecute en forma estandarizada y no arbitraria.

La base legislativa y la infraestructura del sistema de control de alimentos deben adecuarse permanentemente a las necesidades derivadas de la rápida evolución de la tecnología alimentaria los hábitos alimentarios y exigencias de los consumidores. Para ello es posible aprovechar las aportes de los industriales, de la comunidad científica y de la población que los demanda. Sólo en estas condiciones accederán a ellos con toda confianza al consumo de productos de fabricación artesanal y de carácter regional.

Para el logro de este objetivo, la cátedra de Bromatología II de la carrera Licenciatura en Bromatología de la Facultad de Ciencias de la Salud viene desarrollando una línea de trabajo estratégica a fin de planificar una acción concertada y multidisciplinaria entre todos los sectores involucrados, promoviendo el control en todas las etapas de la producción y elaboración artesanal de queso de cabra, y la observación de las buenas prácticas de manufactura, transporte y expendio.

BIBLIOGRAFIA

- A.MADRID . Curso de Industrias Lácteas A.M.V. España, 1996.
- CENTRO DE INVESTIGACIÓN CAPRINA(CIC). Resúmen Jornadas de Actualización de Tambo Caprino. Córdoba 1996
- DE LA CANAL y ASOCIADOS SRL-Código Alimentario Argentino.Bs.As.Argentina
- DILANJAN,S.Fundamentos de la Elaboración del Queso. Ed.Acribia, 1984
- G.GÓMEZ del RIO-R.PIVOTTO. Plantas Artesanales para Elaboración y Producción de Queso de Cabra y Oveja INTA.EEA Catamarca, 1996.
- INTA-PROCADIS. Curso de Producción de Leche y Queso de Cabra. Año 1997.
- PLAN ESTRATÉGICO CONSENSUADO-PROVINCIA DE CATAMARCA DOCUMENTO N°1-Año 1995.
- PIVOTTO R., Queso Artesanal de Cabra. Divulgación INTA EEA Catamarca, 1996