

Nombre de la tecnología: Procesamiento de Productos Lácteos a Pequeña Escala, Elaboración de Queso Blanco.		Código: PC-020			
Nombre común: Queso Blanco		Nombre científico:			
Palabra clave 1: Queso	Palabra clave 2: Queso Blanco	Palabra clave 3: Procesamiento			
Descripción de la tecnología: Los quesos se preparan por coagulación de un compuesto de la leche, una proteína, la caseína. La tecnología permite obtener un kilogramo de queso de 7 – 8 litros de leche fresca entera.					
El proceso general es el siguiente:					
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Recepción y medición de la leche (litros). Usar leche fresca, limpia y sin aditivos químicos y contaminantes. ◆ Filtrado de la leche. ◆ Pasteurización: a 74°C por 10 minutos, se adiciona 0,1 – 0,2 gramos de cloruro de calcio por litro de leche. ◆ Cuajado: 1 pastilla de cuajo comercial por 50 litros de leche. ◆ Reposo por 1 – 2 horas. Depende de la temperatura y la calidad del cuajo. Para comprobar si ya la leche esta en su punto adecuado de cuajado se realiza la prueba de “T”, con un cuchillo, si se corta y el corte es nítido y bien definido ya la cuajada está de corte. ◆ El corte se realiza con un cuchillo o con una lira, el corte debe de ser de 1 a 2 cm. ◆ Se remueve sin desintegrar los trozos de cuajada. ◆ Se deja reposar por 15 minutos y se desuera. ◆ Se deja reposar por otros 15 minutos y se desuera. ◆ Salado: medio kilogramo de sal por 50 litros de leche fresca. ◆ Moldeo y prensado: se utilizan moldes plásticos, tubos PVC, con orificios. Estos moldes sirven para prensar 4 – 5 kilogramos de queso. La prensa que se puede utilizar es un recipiente con agua (botella plástica de 2 litros llena de agua). El prensado dura de 12 a 24 horas. ◆ El queso se guarda en refrigeración. 					
Ventajas:		Restricciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Con el procesamiento de la leche para la elaboración de quesos se consigue, conservar el alimento en la finca, se logra un valor agregado a leche, mayores ingresos y la perspectiva de formar pequeñas empresas rurales. Las familias rurales diversifican su producción y su alimentación. • El procesar quesos a pequeña escala no requiere de grandes inversiones, la mayoría de los equipos están presentes en la finca. • Es de suma importancia que los pequeños productores de leche adquieran conocimientos y habilidades en la transformación y comercialización de productos lácteos. 		<ul style="list-style-type: none"> • El uso de la tecnología depende de la disponibilidad de materia prima local, en éste caso de las frutas de piña. Por lo que está restringido a las zonas productoras de éste rubro. 			
Costo actual de la tecnología:					
	Indicadores	Unidades	Producto fresco	Unidades	Producto procesado
	Costo de producción	70 litros	140,00	10 kg de queso	254.00
	Ingresos brutos		210.00		400.00
	Beneficios Netos		70.00		146.00
Impacto Económico:					
Incrementa los ingresos económicos del productor al obtener un producto con calidad y alto valor agregado.					
Impacto Social (Beneficios para los productores):					
Mejora la calidad de vida del sector rural al contribuir a la diversificación de la producción, mejora los ingresos y mejora la dieta alimenticia de las familias rurales y urbanas.					
Impacto Ambiental:					
La metodología utilizada en el procesamiento de quesos es sin ingredientes químicos, por lo cual es inocua al medio ambiente. El lactosuero se utiliza en alimentación de ganado menor.					
SopORTE técnico:					
Paltrinieri, G. y Figuerola F. 1998. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. Manual Técnico. Segunda Edición. Chile, América del Sur. Fellows, P. Y Hampton, Ann. 1992. Small-scale Food Processing, A guide to apropiate equipment. London, Uk. FAO. 1998. Rural Processig and Preserving Techniques for Fruits and Vegetables. Roma, Italia.					
Autores/Responsable/Colaboradores: INTA					