

## El Taller práctico de análisis sensorial de los quesos muestra a 80 restauradores técnicas de degustación, reciclado y maridajes



### Noticias

A través de una cata guiada se ha dado a conocer las diferentes texturas, sabores y aromas del queso

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha organizado, en la sede del Departamento, un **Taller Práctico de Análisis Sensorial del Queso**, dirigido a restauradores. Con esta iniciativa han comenzado las actividades previstas para la celebración de la [“Semana de la leche y los productos lácteos” \[1\]](#), un conjunto de acciones promocionales puestas en marcha por el Departamento para dar a conocer los beneficios del consumo de nuestros productos de calidad, intentando transmitir a los consumidores sus características diferenciales, introduciéndoles de esta manera en hábitos saludables y en una dieta equilibrada.

De la mano de José Luís Martín, gran experto en quesos de nuestro país, 80 restauradores han podido conocer en profundidad uno de los productos más destacados de nuestra gastronomía: el queso.

Durante el taller, se han ofrecido enseñanzas teóricas sobre el mundo de la elaboración del queso, desde los factores que influyen y determinan la calidad de la leche, hasta las diferentes formas para clasificarlos; un breve repaso por los quesos españoles más representativos; así como una explicación de la técnica del análisis sensorial e indicaciones prácticas para un mejor servicio del queso.

También se ha realizado una cata guiada de diez tipos de quesos representativos de nuestro país mediante la técnica del análisis sensorial. Entre ellos se incluyeron quesos de diferentes tipos de leche (cruda y pasteurizada), texturas y grados de maduración diversos. De cada uno se analizaron parámetros como su aspecto exterior e interior, textura y conjunto olfato-gustativo (olor, aroma, sabor, persistencia y regusto).

Los asistentes han aprendido técnicas para el correcto servicio del queso: corte y presentación, orden de degustación, reciclado o maridajes. Todo ello con el objetivo de que los restauradores y sus clientes puedan disfrutar todavía más de las diferentes texturas, sabores y aromas del queso.

La actividad se ha celebrado dentro del marco de la “Semana de la Leche y de los Productos Lácteos” que el Ministerio ha organizado con el objetivo de promocionar el consumo de leche y los productos lácteos y que comenzó ayer y finalizará el 15 de junio.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

### Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201306/ministerio-agricultura-alimentacion-medio-ambiente-organiza-acciones-promocion-consumo>

