

# Queso

el gusto es nuestro

## ¿Qué es el queso?

Es el producto fresco o maduro, sólido o semisólido, que resulta de la coagulación de la leche por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, seguida del desuerado del coágulo obtenido al que llamamos cuajada. Así, la masa obtenida puede ser consumida como tal, bajo la categoría de queso fresco, o sufrir una serie de transformaciones que le hacen adquirir caracteres organolépticos específicos, constituyendo el queso madurado.

## Fases de elaboración

- Recepción de la leche
- Normalización
- Tratamiento térmico (opcional)
- Premaduración de la leche (opcional)
- Adición de sales de calcio
- Coagulación de la leche
- Desuerado
- Conservación de los quesos frescos
- Oreado
- Maduración
- Conservación de los quesos madurados



NIPO: 280-14-053-4 (línea) NIPO: 280-14-013-7 (papel)  
Depósito Legal: M-14476-2014 <http://publicacionesoficiales.boe.es>

# Queso

el gusto es nuestro

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



# Queso

el gusto es nuestro

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



Si quiere saber más,  
escanee este código



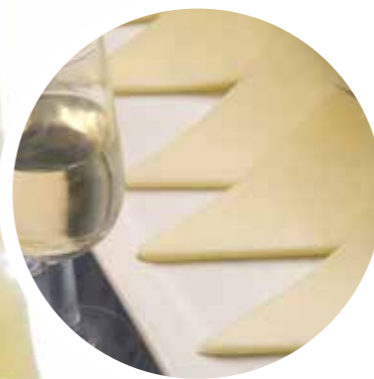
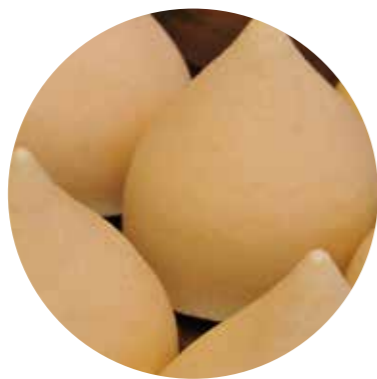
# Queso

el gusto es nuestro

## CLASIFICACIÓN

- **POR EL TIPO DE LECHE:** de vaca, de cabra, de oveja, o mezcla de alguna de ellas.
- **POR EL TIPO DE COAGULACIÓN:** ácida, enzimática o mixta.
- **POR EL TIPO DE CORTEZA:** fina y blanda, untuosa, enmohecida, firme y dura.
- **SEGÚN LA HUMEDAD:** húmedo o seco.
- **POR EL CONTENIDO DE GRASA:** bajo en grasa o graso.
- **SEGÚN LA REGIÓN O PAÍS DE ORIGEN:** quesos con Denominación de Origen Protegida (DOP) y quesos con Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- **POR SU MADURACIÓN:**
  - **Sin maduración:** queso fresco. Tiene un gran porcentaje de agua, por lo que tendrá menos grasa y una vida útil corta.
  - **Con maduración:** queso madurado. Un porcentaje menor de agua que los frescos. Su vida útil será más larga:
    - **Tiernos:** hasta 30 días.
    - **Semicurados:** de 1 a 3 meses.
    - **Curados:** de 3 a 6 meses.
    - **Viejos:** de 6 meses en adelante.
- **POR LA TECNOLOGÍA:** quesos de pasta blanda, de pasta compactada y de pasta prensada.

**España es un país con una muy rica y variada oferta en todo tipo de quesos, a gusto de cualquier paladar.**



## LA COMPRA

Es recomendable no **acumular grandes cantidades** de queso troceado o en cuñas y se aconseja consumirlo **lo antes posible**, máximo en una semana.

Vigilar que el **aspecto interior y exterior** del queso sea el correspondiente a las características típicas de ese queso.

Las **cuñas de queso** deben llevar su corteza, que sirve para distinguirlos.

En **quesos enteros**, conviene tener en cuenta el formato, su textura y el grado de maduración pues, por ejemplo, las pastas blandas hay que consumirlas enseguida.

**El queso es un alimento de gran valor nutricional.**

**Contiene proteínas, grasas, minerales (calcio, fósforo, magnesio, etc) y vitaminas (A, B<sub>12</sub>, riboflavina y niacina).**

**Es muy recomendable incluirlo en una dieta variada y equilibrada.**

## CONSERVACIÓN

Todos los quesos deben estar protegidos y conservados a una temperatura **menor de 10 °C**.

El queso en el frigorífico, sin protección, se reseca, se agrieta y pierde olor y aromas. Una vez comprado, si deseamos conservarlo durante un cierto tiempo, deberemos **envolverlo**. Para ello usaremos un trapo ligeramente humedecido que se cambiará frecuentemente.

Si son **quesos de formato grande**, de pasta más o menos dura, y corteza seca, se puede frotar ésta con aceite de oliva o con manteca, si queremos conservarlos en buen estado.

Las **porciones y cuñas** deben estar bien protegidas en su envase original o envueltas en papel parafinado. Se pueden guardar en un recipiente hermético de plástico y estarán protegidas de los impactos y las presiones, así como del olor de otros alimentos.

Cuanto más **blando** es el queso y más **pequeño** su formato, más humedad necesita alrededor para una buena conservación.

Para eliminar el **moho**, que puede aparecer en la superficie del queso, se **cepilla** o se limpia con un trapo o se **lava** debajo del grifo, luego se seca ligeramente.



## CONSUMO: CATA

La **disposición del queso** en una tabla de quesos, debe observar cierto orden. Conviene colocar los quesos sin etiqueta ni envoltorios sobre la tabla a presentar:

- En cuanto al **tipo de leche**, generalmente se empieza por los de vaca, luego los de cabra, los de mezcla y finalmente los de oveja.
- **Según grado de maduración.** Se empieza por los más suaves y blandos, se sigue con los semicurados o de maduración media y luego con los más curados. Por último se ponen los ahumados y los quesos azules.
- **Según tecnología.** Los quesos de pasta blanda se colocan antes que los de pasta dura, y los de leche pasteurizada antes que los de leche cruda.
- Las **porciones de queso** deben llevar su corteza que sirve para distinguirlos y como atractivo visual. Deben ser cortadas al momento de ser consumidas y con los utensilios adecuados, y deben ser representativas de la mayor parte del queso.
- Hay que **atemperar** el queso antes de servirlo, entre media y una hora a 16 °C.

## MARIDAJE

Para una buena degustación de queso, es importante que exista un equilibrio de aromas y sabores para conseguir una buena armonía.

Las opciones de maridaje puede consultarlas en el Catalogo Electrónico de Quesos:

[http://www.alimentacion.es/es/conoce\\_lo\\_que\\_comes/bloc/queso/default/consejos-compra-consumo-queso/maridaje-y-armonias/](http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/consejos-compra-consumo-queso/maridaje-y-armonias/)

**i** Puede encontrar mas información sobre todos estos aspectos en:  
[http://www.alimentacion.es/es/conoce\\_lo\\_que\\_comes/bloc/queso/default/principal/default.aspx](http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/principal/default.aspx)



Catálogo Electrónico de Quesos