

QUESO BLANCO

**Bisio, Bruno
Coll Goldman, María Belén
Juarez, Ariel
Oviedo, María Laura
Pons, Victoria María**



Definición según CAA

Se entiende por queso blanco el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica **complementada o no** por cuajo y/o enzimas específicas.

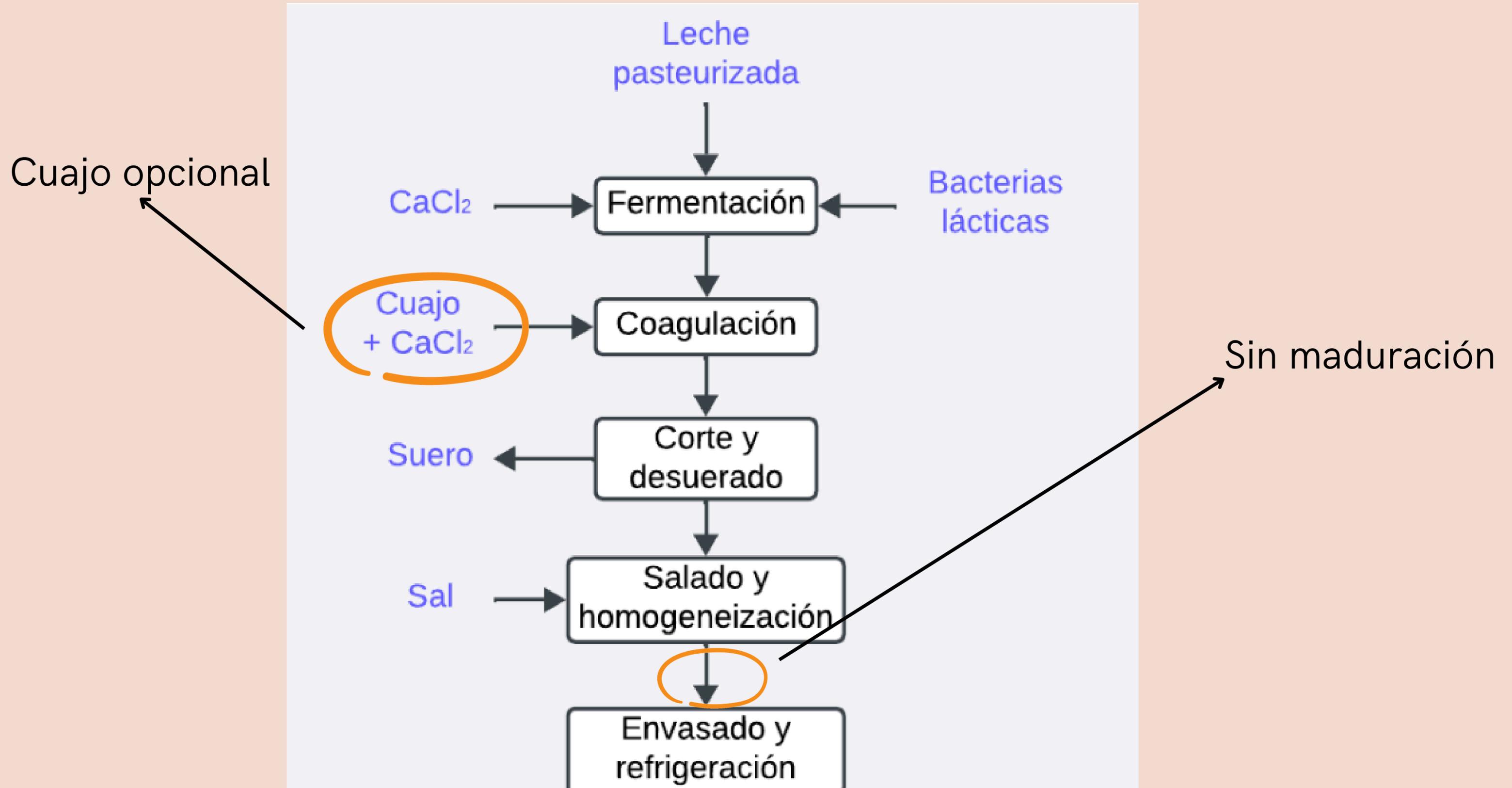
Masa: cruda, desuerada, salada o no, **no madurada**.

Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.

Agua, máx: 75,0% y grasas (s/extracto seco): 20,0-40,0%

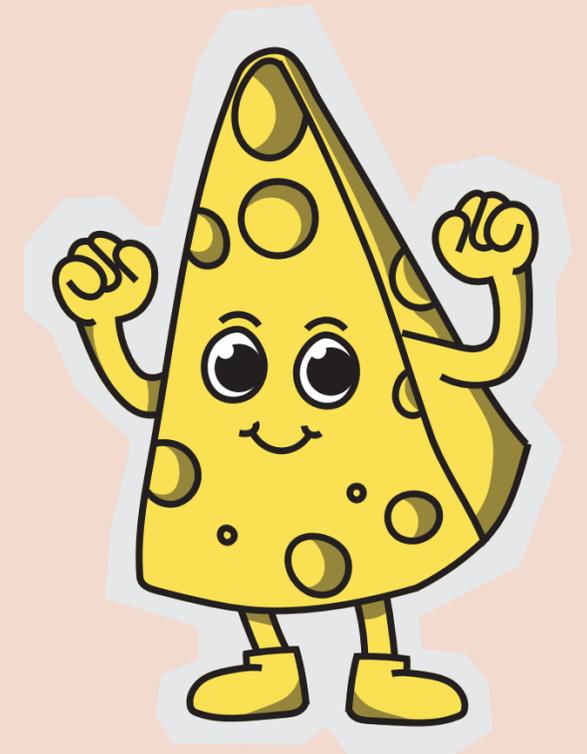


Esquema del Proceso



Parámetros relevantes del proceso

- Cantidad de CaCl_2
- Tiempo y cantidad de bacterias \longrightarrow acidez
- Cantidad de cuajo
- Tiempo de coagulación
- Tamaño de los granos o trozos de la cuajada
- Tiempo y temperatura del escurrido o desuerado
- Tiempo de salado



Muchas gracias!

