

QUESO CHEDDAR

2009. WIKI.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

El cheddar es un queso pálido de sabor ácido, originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset, Inglaterra.



Los quesos tipo cheddar son elaborados en el Reino Unido, Irlanda, Canadá, los Estados Unidos, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia (donde se conoce como Tasty cheese) y Suecia.

Los quesos tipo cheddar son elaborados en el Reino Unido, Irlanda, Canadá, los Estados Unidos, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia (donde se conoce como Tasty cheese) y Suecia. El fuerte sabor evoluciona con el tiempo, con sapideces diversas que los empaques indican como grados (de "suave" a "fuerte / ácido / añejo / seco"), o su período de maduración. Usa leche de vaca que deberá estar pasteurizada.

ELABORACIÓN

Cheddarizar, hace referencia a un proceso adicional en la producción de quesos tipo cheddar, donde después de ser calentado el cuajo, se corta en cubos para drenar el suero. A los bloques cortados se les da la vuelta y se amontonan sucesivamente. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se extrae, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica.

Cuando se obtiene una acidez sustancial, que puede llegar hasta 0,9 por 100, expresado en ácido láctico, se procede a la fragmentación de la cuajada. Se añade a la cuajada de 2,0 a 2,5 por 100 de sal, aproximadamente, para obtener en el queso de 1,5 a 1,8 por 100. A continuación se mezcla y se moldea.

Puede dejarse madurar en almacén de tres a doce meses, según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido. El color puede ser amarillo pálido hasta amarillo oscuro o anaranjado. Como muchos quesos, se suele añadir algún colorante natural, en este caso el achicote, una planta tropical. Parece que se empezó a añadir este colorante para mejorar el aspecto o, incluso para favorecer la identificación del producto. Marketing primitivo pero eficaz.

CARACTERÍSTICAS

Es un queso duro prensado, de forma cilíndrica o bloque (en forma de cubo). La corteza tiene una consistencia dura, su aspecto es liso pudiendo recubrirse de cera o envolverse en tela y en cuanto al color, varía de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado. Los bloques sin corteza pueden ir envueltos en una película flexible, cerrada herméticamente.

La pasta presenta una textura firme, lisa y cerosa. El color es uniforme, de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado. Al igual que muchos quesos, el color del cheddar es a menudo modificado por el uso de colorantes comestibles como el achiote ó E160 (extraído del árbol trópic del mismo nombre), que se usa para darle una tonalidad naranja al queso. Los orígenes de esta práctica son poco claros, pero se menciona que apareció con el fin de que el queso tuviera un color consistente, para ayudar al comprador a identificar el tipo de queso cuando está sin etiqueta o para identificar la región de origen del producto. El cheddar no debe presentar ojos debido a la formación de gas. Sin ningún ojo, o algunos, ocasionados por el proceso mecánico de la cuajada.

Normalmente se consume blando con una edad de tres meses o se deja madurar hasta doce meses o más. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la

maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico. El cheddar es una buena fuente de vitamina B12, por lo tanto recomendable para ovo-lacto vegetarianos. Una rebanada de queso cheddar (40 g) contiene aproximadamente 0.5 µg de vitamina B12 (el requerido diario de ingesta para un adulto son 2.4 µg).

Su uso más habitual es como acompañamiento a sandwiches y hamburguesas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

El nombre Cheddar cheese se usa ampliamente en todo el mundo y no tiene una denominación de origen protegida (PDO). Sin embargo, la Unión Europea reconoce el West Country Farmhouse Cheddar como un queso PDO. Para cumplir con las exigencias de la denominación de origen el queso debe realizarse a la manera tradicional usando ingredientes locales de uno de estos cuatro condados del suroeste de Inglaterra: Somerset, Devon, Dorset, o Cornualles.

REFERENCIAS

Orden de 29 de noviembre de 1975 (Presidencia del Gobierno, España), por la que se aprueban las normas de calidad para los quesos «Cheddar», «Edam», «Gouda», «Emmental», «Gruyère» y «Danablu» (BOE de 12 de diciembre de 1975).

Volver a: [Leche y derivados](#)