

DESARROLLAN ETIQUETAS PARA QUESOS A PARTIR DE UNA PROTEÍNA DE LA LECHE

María Laura Castells. 2016. INTI-Lácteos.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

La formulación fue realizada por profesionales del INTI, mediante técnicas y procesos de la industria plástica. El producto posee plastificantes y compuestos con capacidad antifúngica y antimicrobiana.



Las placas permiten identificar diferentes lotes de quesos, para garantizar su trazabilidad e incrementar la participación de productos lácteos argentinos en el mercado internacional.

Los productores locales utilizan fibras o lápices de tinta de uso alimenticio para colocar el número de lote, la fecha de elaboración, el logotipo característico y cualquier otro dato útil para identificar sus productos. El problema de este sistema es que durante las etapas de salado y maduración del queso la tinta suele borrarse hasta hacerse ilegible, alterando la función de trazabilidad para la cual fue diseñada.

Frente a esta dificultad común en pymes argentinas, especialistas de los centros de Lácteos y Plásticos del INTI desarrollaron “etiquetas” de caseína, proteína láctea mayoritaria del queso. Además, incorporaron al producto plastificantes y compuestos con capacidad antifúngica y antimicrobiana.

Las etiquetas elaboradas a partir de materias primas alimentarias se obtuvieron mediante el proceso de extrusión, utilizado comúnmente en la industria plástica. “Si bien las placas de caseína ya existen y se comercializan en otras partes del mundo, tanto el método como la composición son propios, novedosos y fáciles de replicar por las pymes argentinas”, destaca María Laura Castells de INTI-Lácteos.

UNA HERRAMIENTA QUE APORTA INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD A LA INDUSTRIA

Las placas de caseína son utilizadas por los consorcios y consejos reguladores que controlan las denominaciones de origen en países de la Unión Europea. El procedimiento consiste en colocarlas sobre el queso, justo antes del prensado, para permitir su identificación en el proceso de elaboración y durante toda la vida útil del producto, aportándole autenticidad individual a cada horma de queso, que a su vez pertenecen a una denominación de origen controlada. Al tratarse de un método de marcado infalsificable ayuda a los fabricantes a proteger sus quesos y a valorizar su origen.

Teniendo en cuenta el panorama internacional, la producción nacional de placas tiene el potencial de convertirse en una sustitución de importaciones y de brindar las condiciones para lograr nuevas unidades de negocio, tanto para los transformadores de productos plásticos como para proveedores de la industria alimenticia nacional. Además, permitiría incrementar la participación de las empresas argentinas en un mercado internacional altamente competitivo, así como también su utilización como sello distintivo por parte de diferentes clusters queseros del país.

“Una vez finalizada la etapa de prueba en la que se encuentran actualmente las placas, se podrán transferir a empresas interesadas en su comercialización”, anticipa Castells.

Volver a: [Leche y derivados](#)