

¿QUESOS O GEOMETRÍA?

Ing. Ind. Pablo Battro. 2011. Producir XXI, Buenos Aires, 19(232):54-57.

pablo@culturaquesera.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

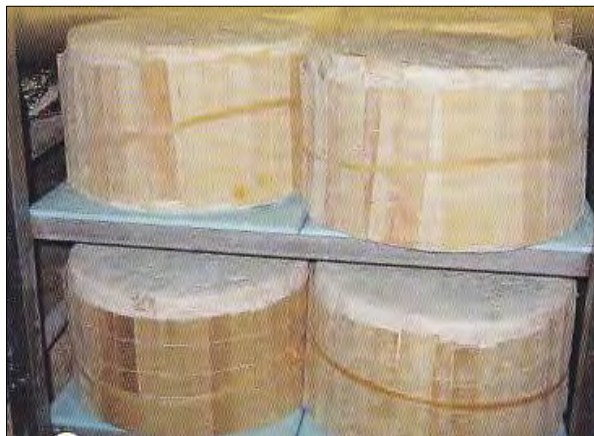
INTRODUCCIÓN

Al igual que su tamaño, la forma del queso tiene suma importancia, influye fuertemente en el proceso de elaboración, en el salado y en la maduración, como así también condiciona el método de corte y sus posibilidades de envasado para la venta fraccionada.

LA FORMA HACE AL QUESO

Las distintas tecnologías, los distintos procesos de elaboración, también tienen condicionantes de forma. Por ejemplo, se puede moldear y madurar un queso semiduro o duro en un molde cilíndrico de 10 cm de diámetro y 20 de alto, pero no puede hacerse lo mismo con un queso blando ya que se deformaría en la estantería durante el madurado. En realidad se podría, pero hay que recurrir a artefactos de sujeción complejos que borran las ventajas, si hubiera que hacer un queso de este tipo.

Algo así ocurre con el Gorgonzola, de unos 23 cm de diámetro y 20 de altura, para que no se deforme se lo rodea con tablitas de madera sujetas con hilo. De tal manera el queso no está "ahogado" y mantiene bastante bien su forma. Pero complica sin ninguna duda el manipuleo.



El Gorgonzola con sus típicas tablitas.

Un queso azul, o del tipo del Stilton con su maravillosa veta, sería ideal moldearlo en un cilindro de unos 10 cm de diámetro, ya que para envasarlo se lo podría cortar en rodajas de 2 a 3 cm obteniendo un peso adecuado para la venta y un aspecto muy atractivo con su marmolado o sus venas azules, pero es casi imposible tecnológicamente.

En un queso con hongos en superficie, quesos que maduran de afuera (la superficie) hacia adentro como por ejemplo el Brie, los cambios que van ocurriendo "avanzan" a través del queso a una cierta velocidad. Si este queso en lugar de ser un disco de poco espesor, 3 cm por ejemplo, fuera de 8 o 9, cuando el proceso de maduración llegue al centro, el exterior ya estará totalmente sobremadurado. Y seguramente incomedible.

Los quesos duros y semiduros son más tolerantes a la forma, aunque los de mayor superficie específica, superficie por unidad de volumen, tienden a madurar más rápido.

LAS MIL Y UNA FORMAS

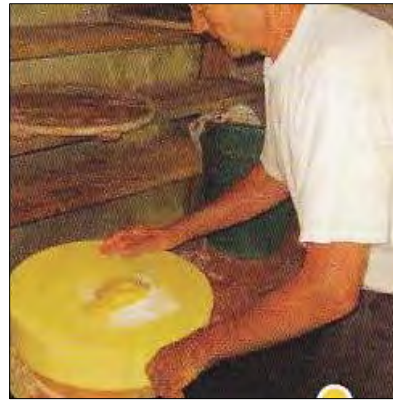
Como ejemplo de formas, ustedes las habrán visto, hay quesos con forma de pirámide, muchos ellos son de cabra, o cónicos, o que el quesero lo moldea en un colador de pasta, como Mark Hardy en Kent. Los españoles tienen también el queso Tetilla, por su forma obviamente.



Los quesos de montaña durante la primavera y el verano, son quesos grandes, suelen tener forma de disco o rueda.



a) Queso extremeño de La Serena, se rodea con una redcilla, que el productor aprovecha para colocar su nombre.



b) Salando una gran rueda, típica de los quesos alpinos.

Hay quesos que por su textura deben ser protegidos para que no se deformen, ya habíamos visto el Gorgonzola, otro buen ejemplo es el queso de La Serena, en Extremadura, España, que al madurar se ablanda tanto que debe rodearse con un redcilla tejida, que cada productor aprovecha para colocar en ella su nombre.

En Italia a los quesos de pasta hilada se les da distinta forma, pequeñas bolitas, cilindros, sacos, trenzas, etc.



Diversidad de formas en quesos de pasta hilada.



El viejo Petit Suisse.

PETIT SUISSE, EL TÍPICO QUESO SIN FORMA

Y también hay de los que no tienen forma, se moldean en bolsas de tela y después se los pone en recipientes o pots, y toman la forma del recipiente que los contiene, el caso típico es el Petit Suisse. Tal vez recuerden que hace 50 años este queso venía en pequeños cilindros envueltos en papel encerado y en paquetes de a seis, era ideal para el desayuno con alguna mermelada por encima.

Si pensamos en el queso de la forma perfecta, este sería una esfera (como el Edam), pero esta es una consideración puramente teórica y nada tiene que ver con la calidad de un buen queso con su forma típica.

Volver a: [Leche y derivados](#)