

ELABORACIÓN DE QUESOS DE OVEJA Y DE CABRA

Wolfgang Scholz



EDITORIAL ACRIBIA, S.A.

Índice de contenido

Prólogo	ix	Sustancias auxiliares en la transformación de la leche	29
Introducción	xi	Cultivos bacterianos	29
Fundamentos del tratamiento de la leche		Calcio	31
Consideraciones químicas	1	Nitrato	32
Composición de las leches de oveja y cabra	1	Cuajo	33
Influencia del estado de salud de los animales sobre la composición de la leche	4	Sal	34
Influencia de la alimentación sobre el contenido proteico y composición mineral de la leche	5	Hierbas aromáticas y condimentos	36
Premaduración de la leche	5	Ácido láctico	36
Consideraciones microbiológicas	6	Clasificación de los quesos	37
Grupos más importantes de gérmenes presentes en la leche	7	Tratamiento de la leche de oveja	
Medidas protectoras contra los gérmenes indeseables	9	Productos de leche acidificada ...	39
¿Leche cruda o leche pasteurizada?	18	Tratamiento de la leche	40
Proteína de la leche	19	Acidificación y coagulación	41
Composición proteica	20	Utensilios necesarios	41
Proteína sérica	20	Yogur	41
Precipitación de la caseína	22	Yogur de frutas	45
Factores que influyen en la coagulación enzimática y en el desuerado	25	Nata ácida	47
		Identificación y prevención de defectos en productos de leche agria	48
		Quesos frescos	49
		Quesos frescos cilíndricos y «Gupferl»	49
		Material necesario	50
		Elaboración	50

Descripción esquemática de la elaboración de queso fresco cilíndrico o «Gupferl»	52	Inmersión y maduración en aceite	92
Defectos de producción	54	Inmersión y maduración en salmuera (quesos tipo Feta)	92
«Quark»	56	Maduración mediante frotado con agua salada	93
Material necesario	56	Ahumado	93
Elaboración	56	Aprovechamiento del suero	93
Queso en capas	58	Proteína del suero (pasta de suero, requesón)	94
Tratamiento del «quark» para la obtención de otros productos	60	Bebidas de suero	96
Recetas con quark o requesón	62	Mantequilla	97
Quesos blandos	64	Obtención de la nata	98
Material necesario	64	Maduración de la nata	99
Elaboración	66	Batido	100
Salazonado y almacenamiento	69	Conservación y almacenamiento ..	102
Maduración	69	Tratamiento de la leche de cabra	
Identificación y prevención de defectos	71	Diferencias entre las leches de oveja y cabra	103
Quesos madurados por mohos ...	72	Observaciones sobre el tratamiento	104
Quesos madurados por mohos blancos tipo camembert	72	Diferencias especiales de la elaboración	104
Quesos madurados por mohos internos tipo roquefort	75	Queso de cabra francés	112
Quesos de maduración doble por mohos	79	Tratamiento de la leche de vaca	
Quesos de corte	81	Queso Cottage	113
Material necesario	82	Elaboración	113
Elaboración	82	Identificación y prevención de defectos	117
Salazonado	85	Queso de leche ácida	119
Identificación y prevención de defectos	87	Elaboración del requesón básico ..	119
Maduración	88	Transformación en queso cocido ..	120
Maduración de los quesos	88	Maduración del requesón ácido	120
Maduración por bacterias o fermentos del rojo (tipo picante) ..	88	Apéndice	125
Maduración con mohos Camembert ..	89	Normalización del contenido graso (cálculo de las mezclas cruzadas) .	125
Maduración del queso en películas de plástico (tipo suave)	91	Cálculo por unidades grasa	125
Maduración con recubrimiento de parafina	92	Cálculo por el método de la cruz de las mezclas	126

Normas legales para la venta directa en Austria	128	Direcciones de interés para compras diversas	137
Normas legales para la venta directa en Alemania	130	Bibliografía	141
		Índice alfabético	143