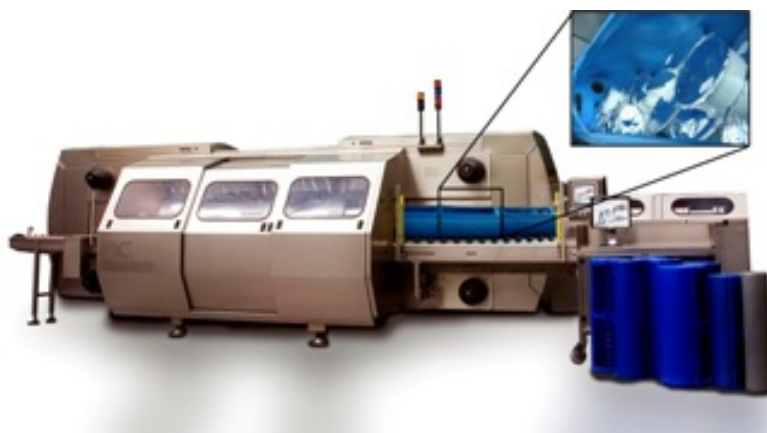


05/2014

El procesamiento por alta presión alarga la vida útil del queso fresco comercial



La Alta Presión Hidrostática es una tecnología capaz de alargar la vida útil de los alimentos a la vez que mantiene sus características nutricionales y organolépticas. El CERPTA (UAB) ha realizado uno de los primeros estudios de aplicación de esta tecnología en queso fresco comercial y ha logrado casi triplicar la vida útil de este producto. Aunque el tratamiento ha hecho que la textura del queso sea más firme, esto no ha afectado a otras propiedades ni a su preferencia por parte de un panel de catadores.

Los consumidores de hoy en día demandan productos saludables, mínimamente procesados (es decir, que conserven sus características nutritivas y sensoriales) y de buen sabor, pero que a su vez sean elaborados utilizando tecnologías amigables con el medio ambiente.

La Alta Presión Hidrostática (HPP, de su sigla en inglés) es una tecnología no térmica capaz de extender la vida útil de los alimentos al mismo tiempo que mantiene sus características nutricionales y organolépticas. Básicamente, consiste en aplicar sobre el alimento altos niveles de presiones transmitidas por el agua. Si bien los estudios de la HPP en alimentos comenzaron a fines del siglo XIX, no fue hasta 1990 que el primer producto tratado con esta tecnología apareció en el mercado japonés. Desde entonces, industrias de varios países se han animado a utilizar esta tecnología produciendo productos tan variados como mermeladas, yogur, zumos de

fruta, tapas, guacamole, jamones, etc., aprovechando también la posibilidad de expansión del mercado gracias al aumento de la vida útil de los productos presurizados.

Por su parte, el queso fresco es una variedad no madurada, de coagulación enzimática o ácida, y que generalmente es consumido poco después de su elaboración. El queso fresco tradicional es obtenido por coagulación enzimática y es un medio ideal para el crecimiento bacteriano, ya que en su fabricación no se utilizan fermentos lácticos y posee una elevada actividad de agua y un alto contenido en proteína y grasa.

Un estudio realizado por investigadores del Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA), uno de los primeros realizados en queso fresco comercial (250 g) bajo condiciones industriales, demostró que al aplicar un nivel de presión de 500 MPa (5 min a 16°C) se logró extender la vida útil de 7-8 días a 19-21 días (casi 3 veces) cuando éstos fueron mantenidos a 4 °C. Si bien el tratamiento de alta presión afectó significativamente a las características sensoriales de textura del queso haciéndolo más firme, no afectó su preferencia por parte de un panel de catadores.

Estos resultados indican que el tratamiento de alta presión bajo condiciones industriales en quesos frescos permite producir un producto microbiológicamente seguro, de larga vida útil y de calidad.

Antonio José Trujillo

Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments

Toni.Trujillo@uab.cat

Referencias

Evert-Arriagada, K.; Hernández-Herrero, M.M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J. [Commercial application of high-pressure processing for increasing starter-free fresh cheese shelf-life](#). LWT – Food Science and Technology 55(2): 498-505. 2014. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.030>.

[View low-bandwidth version](#)