

# QUESOS



*Primeras menciones en civilizaciones antiguas*

*métodos de almacenamiento y maduración*



## ***Historia, producción y tipos de quesos***

Los quesos son uno de los productos lácteos más antiguos y populares del mundo. Su historia se remonta a miles de años atrás y, en diferentes culturas, los quesos han tenido un papel importante, tanto en la alimentación cotidiana como en las tradiciones gastronómicas.

La historia de la producción de quesos se pierde en la niebla del tiempo, pero se supone que los quesos se elaboraban por primera vez hace más de 7 000 años. Originalmente, el queso probablemente se producía de manera accidental, cuando la leche se dejaba reposar y se acidificaba. El ácido láctico y las enzimas provocaban que la leche se cuajara y formara una masa sólida – el cuajo, que se convirtió en la base de los quesos actuales.

Las primeras menciones de los quesos provienen de civilizaciones antiguas como Mesopotamia, Egipto y Roma. En Egipto, los quesos eran considerados un alimento nutritivo, apreciado no solo por los aristócratas, sino también por los soldados. Los romanos contribuyeron significativamente a la popularización del queso y a su producción, desarrollando los primeros métodos de maduración.

En la Edad Media, la producción de queso se convirtió en parte de la cultura rural europea, especialmente en regiones donde era difícil conservar la leche. Los monasterios, que desempeñaban un papel clave en el desarrollo agrícola, comenzaron a elaborar quesos y desarrollaron métodos especializados para su conservación y maduración.

En el siglo XIX, con el desarrollo de la producción industrial y la pasteurización, se produjo una revolución en la elaboración de quesos, que comenzaron a producirse a gran escala. Hoy en día, la producción de quesos es una industria altamente especializada, con miles de variedades diferentes.

# Producción de quesos

La producción de quesos es un proceso complejo y cuidadosamente controlado, que incluye varias fases. Aunque existen diferentes métodos y técnicas según el tipo de queso, el proceso básico de elaboración es similar.

## Preparación de la leche

La producción de quesos comienza con la selección de leche de calidad. La leche puede provenir de vacas, ovejas, cabras o incluso de otros animales. Antes de la elaboración, la leche suele pasteurizarse para eliminar bacterias no deseadas y garantizar la seguridad del producto final. En algunos quesos tradicionales (como el Roquefort o ciertos quesos italianos) se utiliza leche cruda.

## Adición del cultivo iniciador y del cuajo

Se añaden al leche cultivos iniciadores – bacterias que fermentan los azúcares de la leche (lactosa) en ácido láctico. Este proceso cambia el pH de la leche y provoca que comience a cuajarse. A continuación, se añade el cuajo – una enzima que provoca la coagulación de la leche y separa el cuajo sólido del suero líquido.

## Moldeado del cuajo

El cuajo se corta en pequeños trozos, lo que ayuda a liberar más suero. Este paso se denomina “corte del cuajo”. Después, el cuajo se calienta ligeramente, lo que acelera el proceso de extracción del suero.

## Prensado

Tras separar el suero, el cuajo se coloca en moldes y se prensa para eliminar el líquido restante y consolidar la masa. El prensado influye en la textura final del queso: cuanto más se prensa, más duro será.

## Salado

Los quesos se salan durante la producción o se sumergen en una solución salina. La sal no solo aporta sabor, sino que también ayuda a conservar el queso y afecta su estructura.

## Maduración

La maduración es la fase clave para desarrollar el sabor, la textura y el aroma del queso. Algunos quesos maduran en pocos días (quesos frescos), mientras que otros requieren meses o incluso años. La maduración se realiza en condiciones específicas de temperatura y humedad, y en algunos casos los quesos se giran o lavan regularmente, lo que influye en su aspecto y sabor.



# *Clasificación de los quesos*

*Los quesos se clasifican según diferentes criterios, siendo los más comunes la textura, el método de elaboración y el tiempo de maduración.*





## **Según el contenido de agua**

- **Quesos duros:** tienen bajo contenido de agua y son aptos para maduración prolongada. Ejemplos: Parmigiano-Reggiano, Gruyère, Emmental o Cheddar.
- **Quesos semiduros:** contienen más agua que los duros, pero mantienen una textura firme. Ejemplos: Gouda o Edam.
- **Quesos blandos:** mayor contenido de agua y textura suave. Ejemplos: Brie, Camembert, Bûcheron o Neufchâtel.
- **Quesos frescos:** no maduran y tienen alto contenido de agua. Ejemplos: Ricotta o Mozzarella.

## **Según el origen de la leche**

- **Quesos de vaca:** los más comunes, incluyen una amplia variedad como Cheddar, Gouda, Emmental o Mozzarella.
- **Quesos de oveja:** por ejemplo, Pecorino o Manchego.
- **Quesos de cabra:** los más conocidos son Chèvre o Crottin de Chavignol.

## **Según el procesamiento**

- **Quesos con moho:** presentan moho característico en la superficie o en el interior, que influye en su sabor. Ejemplos: Roquefort, Gorgonzola o Brie.
- **Quesos ahumados:** algunos quesos se ahúman tras su elaboración para intensificar el sabor. Ejemplos: Gouda ahumado o Scamorza.







## ***Certificación de los quesos***

*La certificación de los quesos es un proceso que confirma que un queso cumple ciertos estándares de calidad, seguridad y origen. Puede referirse a certificaciones sobre materias primas, procesos de elaboración, contenido graso, valores nutricionales u origen, como DOP, AOC, IGP, etc.*





## **Importancia del queso en la gastronomía**

Los quesos desempeñan un papel importante en la gastronomía, no solo como parte del plato principal, sino también como plato independiente o acompañamiento de vino. En diferentes culturas, los quesos tienen usos gastronómicos específicos: en Francia son parte esencial de la tabla de quesos, en Italia forman la base de numerosos platos como pizza o pasta, y en Suiza se consumen frecuentemente en fondue o raclette.

Gracias a la diversidad de tipos de queso, es posible combinarlos con distintos ingredientes, desde frutas y frutos secos hasta miel, vino o whisky, creando experiencias gustativas únicas.

Los quesos son uno de los productos más fascinantes y variados creados por la humanidad. Su historia se remonta a la antigüedad y su producción ha evolucionado hasta convertirse en un arte que continúa hoy en día. Gracias a las diversas técnicas de elaboración y a la amplia gama de sabores, los quesos tienen un lugar en todas las cocinas del mundo. Ya sean quesos suaves y cremosos o quesos maduros e intensos, los quesos siguen siendo una parte apreciada de nuestra alimentación.