Clase 5 – Queso Mozzarella

Formación Profesional Integral
Proyecto Modular

2020

Programa Especial - Desplazados

Andrés Felipe Reyes Giraldo

Instructor



Queso mozzarella

El queso mozzarella es un queso básico cuya composición, producción y funcionalidad están fuertemente vinculadas a su uso como queso para pizza. Su fabricación tradicional sigue a la de la mayoría de los quesos hilados en que después de la formación de cuajada, suficiente sinéresis y desarrollo de ácido, la cuajada se calienta y se estira mecánicamente, luego se forma, se enfría, se pone en salmuera y se empaqueta al vacío (McMahon & Oberg, 2011).



Ilustración 1. Imagen tomada de Google

1. Formulación

Para la elaboración de queso tipo mozzarella se emplean materias primas como leche entera, ácido cítrico, cuajo (pastilla) y sal. Es necesario definir la cantidad a emplear de acuerdo con la leche a procesar (Tabla 1).

Tabla 1. Formulación para la elaboración de queso tipo mozzarella

Materia prima	%	Cantidad			
Leche	100	1 L	2 L	4 L	5 L
Ácido cítrico	0,15	1,5 g	3 g	4,5 g	7,5 g
Sal	10 g por cada kilogramo de queso cuajada				

NOTA: La cantidad de pasta de cuajo a utilizar depende de las instrucciones de la etiqueta (cambia con cada marca). Por ejemplo, 1 pastilla de cuajo marca marshal se utiliza para 50 litros de leche.

Una vez terminado el alistamiento de las materias primas con sus respectivas proporciones, se procede a elaborar el queso tipo mozzarella siguiendo los pasos descritos en el diagrama de flujo (Figura 1).

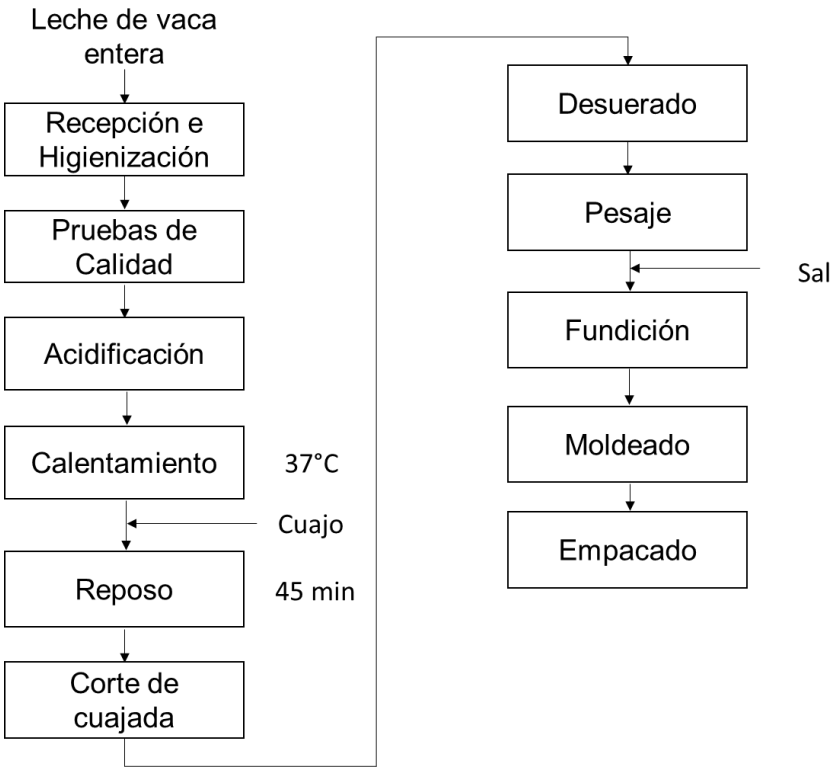


Figura 1. Diagrama de elaboración de queso tipo mozzarella

2. Descripción del proceso

Recepción e higienización: La leche es pesada, para saber la cantidad que debe ingresar al proceso. Luego se filtra a través de una tela fina para eliminar cuerpos extraños.

Pruebas de calidad: al llegar la leche a nuestro sitio de operaciones, se procederá a la toma de muestras para el control de calidad: acidez, densidad, temperatura, prueba de fécula, antibióticos, entre otras.

Acidificación: se incorpora el ácido cítrico a leche en proporción de 1,5g por cada litro de leche y se agita levemente.

Calentamiento: se lleva la mezcla hasta 37°C. Al alcanzar dicha temperatura, se adiciona el cuajo previamente preparado de acuerdo al tipo de cuajo a utilizar, si se emplea cuajo en pasta (1 para 50 Litros), esta se debe macerar, diluir en 50 ml de agua. Mezcle con la leche agitándola por 1 minuto para homogenizar el cuajo.

Reposo: la mezcla se deja en reposo durante 45 minutos, para que se lleve a cabo el proceso de coagulación. Importante sostener la temperatura en 38°C.

Corte de cuajada: se corta en cubos de 1 a 2 cm de lado y se deja reposar por 10 minutos. Luego realice el corte fino, batiendo lentamente. Deje reposar por 30 minutos.

Desuerado: Se separa la cuajada del suero mediante un colador o en su defecto un lienzo.

Pesaje: Se realiza para determinar el rendimiento de producción y la cantidad de sal a incorporar. Se adiciona 1% del peso en sal (10 g por cada kilogramo de queso).

Fundición: la cuajada se lleva a un recipiente, el cual está expuesto a una fuente de calor. Esto se hace con el fin de fundir la cuajada y realizar la formación de hilos (hilado).

Moldeado: estire formando hilos y luego coloque dentro de los moldes y guárdelos por un día, sin aplicar peso a los moldes.

Empacado: empaque en las presentaciones convenientes para su comercialización y coloque en refrigeración a una temperatura de 4°C.