

O queixo almacenado sen envasar ao baleiro ten mellor sabor

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Sábado, 09 Maio 2015 21:53



Dez expertos realizaron 12 catas nas que confirmaron que as pezas que maduran ao aire endurecen máis.

Elaborado na Terra Chá, o queixo con DOP San Simón da Costa é un produto feito con leite de vaca pasteurizada afumado con madeira de bidueiro e cun sabor suave. Unha delicia que cambia moito no padal dependendo de como sexa, por exemplo, o seu modo de almacenamento. Na súa tese de doutoramento Verónica Bargiela, da Universidade de Vigo, fixo un estudo reolóxico e bioquímico ao longo da maduración no que se determinou que aquelas pezas que son almacenadas sen envasar ao baleiro teñen unha mellor textura, sabor e aroma.

Dez catadores analizaron catro lotes de queixo aos dous, catro e seis meses de almacenamento nun total de 12 catas para comparar o efecto que o envasado ao baleiro tiña nas distintas pezas e aquelas que permanecían ao aire foron "as mellor valoradas polos expertos" e presentaron "menor sabor ácido, mellor olor e flavor", o que confirmaría que "conservalos ao baleiro non aportaría nada positivo aos queixos durante un período de almacenamento prolongado". "As mostras sen envasar foron as mellor valoradas sensorialmente polo panel de catadores. Atributos como a firmeza en boca, friabilidade, gomosidade e percepción da microestrutura, así como os parámetros mecánicos de rotura e viscoelásticos permitiron discriminar o 100% dos queixos envasados e sen envasar", salienta a enxeñeira técnica agrícola.

Menor humidade e sen lactosa

Na súa tese, dirixida por Inmaculada Franco e Clara Asunción Tobar, a investigadora analizou catro lotes de queixo en diferentes fases de maduración (0, 3, 7, 14, 21, 28 e 45 días) para

O queixo almacenado sen envasar ao baleiro ten mellor sabor

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Sábado, 09 Maio 2015 21:53

estudar as propiedades relacionadas coa textura e viscoelásticas a baixa amplitude de deformación, unha análise que continuou en pezas envasadas ao baleiro e sen envasar durante o almacenamento en refrixeración aos dous, catro e seis meses. O maior cambio bioquímico detectado foi "a redución do contido en humidade, que continúa durante o almacenamento pero soamente nas pezas sen envasar". Durante os 45 días de maduración prodúcese unha degradación das proteínas (proteólise) e unha transformación dos lípidos (lipólise) que implica "un incremento das relacións entre proteína e auga e entre sal e auga". Ademais, "non se detectou lactosa no queixo dende o inicio da maduración, polo que os valores de pH e acidez permaneceron constantes, algo fundamental nun queixo que debe ter unha cifra determinada para cumprir a lexislación do Consello Regulador, xa que se trata un queixo amparado por unha Denominación de Orixe Protexida".

Aínda que durante o almacenamento en refrixeración o envasado non afectou á proteólise, nas mostras ao aire a lipólise foi débil pero "máis intensa nas mostras sen envasar". En canto ao tempo de maduración, os 21 días marcan un punto de inflexión na evolución da estrutura reticular das pezas, xa que se fortalece "manténdose a enerxía dos enlaces co tempo nas mostras que se mantiveron en refrixeración" grazas "á superposición de dous fenómenos bioquímicos con efectos de esforzo e deformación (reolóxicos) opostos". Os cambios máis pronunciados déronse, unha vez máis, nas pezas conservadas sen envasar.

O único cambio reolóxico observado durante o almacenamento foi o incremento da forza de xel, a cantidade de forza necesaria para romper a mostra e ver a extensión da ruptura. Detectouse unha maior intensidade nas pezas sen envasar como consecuencia da maior perda de humidade.

A maior dureza maior firmeza

Durante a investigación, Bargiela realizou ensaios en distintas mostras de queixo, nos que se aplicaron baixas e grandes amplitudes de deformación. Nestes últimos obtivéronse, por unha banda, a forza de rotura ou a forza necesaria para que a mostra rompa cando se introduza nela unha sonda esférica e, por outra, a deformación de rotura ou a distancia que ten que percorrer esa sonda para rachar coa mostra. Uns parámetros que se relacionan directamente cos datos de firmeza, friabilidade e granulosidade recollidos nas catas. "Se a forza de rotura aumenta, o queixo é máis duro, a medida que aumentan os meses de almacenamento é lóxico que ao realizar a cata a firmeza se correlacione con ela", explica. A rixidez tamén mantén unha correlación coa textura, a firmeza e a friabilidade. É dicir, que "se unha mostra é máis rixida reoloxicamente falando, iso ten que apreciarse sensorialmente".