

CARÁCTERÍSTICAS DEL QUESO PANELA ELABORADO EN UNA REGIÓN DE MÉXICO

Caro, I.^a, García, B.^a, Soto, S.^a, Campos, R.G.^a, Fonseca, B.^b, Mateo, J.^b

^a Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Avda. Universidad Km 1. Tulancingo, Hgo. 43600. México.

^bDpto. Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León. Campus Vegazana
s/n. León. España.

El queso Panela es un queso fresco de coagulación enzimática de pasta blanda, prensado por su propio peso, elaborado con leche pasteurizada de vaca entera o parcialmente descremada, su color y sabor recuerdan a la leche. Es muy popular y se elabora en gran parte de México. Su presentación es troncocónica en formatos de 0.5 a 2 Kg. En este trabajo se han estudiado ciertas características del queso Panela elaborado en la región del valle de Tulancingo¹. Los quesos se muestrearon los puntos de venta de la ciudad de Tulancingo tomando 12 quesos de distintas industrias de la región. Se determinó punto de fusión (PF) de la grasa, prueba de la fosfatasa, humedad, materia grasa, proteínas y cenizas, pH y los parámetros del color L*, a* y b*. De los doce quesos analizados el 25% mostraron PF > 40 °C lo que podría indicar la presencia de materia grasa distinta a la grasa butírica (análogos) y el resto de los quesos mostraron puntos de fusión normales para la grasa de leche. Una muestra fue positiva a la fosfatasa. La composición proximal promedio de los 9 panelas con PF típico de la grasa de leche fue: humedad 53.21±5.15, materia grasa 19.00 ±3.36, proteína 18.32±2.23, cenizas, 2.59±0.28. El pH fue 6.13 y L*, a* y b* fueron 88.4, 1.1 y 17.1, respectivamente. Mientras tanto, en los supuestos análogos, las cifras no fueron muy diferentes, sin embargo los valores de humedad y grasa fueron ligeramente mayores (1-2%) y el contenido de proteínas fue menor, el pH fue décimas superior y presentaron un valor L* algo más elevado (90.3) y menor valor a* (0.1) y b* (13.3).

¹ En esta región se produce una cantidad importante de queso por pequeñas y medianas empresas y la calidad de la leche utilizada es variable. Desde hace un tiempo, una cantidad creciente de plantas emplean leche en polvo, caseinato y grasa vegetal como materia prima para elaborar análogos que en muchos casos se venden como quesos, a menor precio que los quesos de leche.