**Perfil sensorial de quesos caprinos típicos artesanales**

Fili JM (1), Lopez MN (2), Chavez MS (1)

(1) INTA EEA Salta, Ruta Nac. 68 Km 172 Cerrillos, Salta, Argentina.

(2) CONICET, Ruta Nac. 68 Km 172 Cerrillos, Salta, Argentina.

fili.marcela@inta.gob.ar

La producción caprina en el NOA es una actividad relevante por aspectos económicos, culturales, alimentarios, profundamente ligadas a la agroecología del territorio. Con la leche caprina, en los Valles Árido y Calchaquí, se elaboran quesos artesanales, con tecnologías vinculadas al saber hacer ancestral, elaborados con cuajo fermento o industrial que otorgan cualidades organolépticas típicas al producto. El trabajo se orientó a determinar y medir atributos sensoriales típicos para elaborar un perfil de queso artesanal. En el territorio, se realizaron talleres aplicando metodología SIAL. Se planteó la técnica de asociación libre al concepto “queso/ queso de cabra” que permitió definir cualidades de~~l~~ queso “único”, “autentico” “típico ideal”. Con la misma metodología, se obtuvieron respuestas de los consumidores en ferias rurales. En un segundo momento, se trabajó con los elaboradores en talleres de evaluación sensorial con quesos artesanales de la región y procedencia variada. Junto a ellos se investigó, construyó y validó, partiendo de aspectos subjetivos, los atributos típicos/críticos de: apariencia, flavor y textura de sus quesos. Luego, se adaptaron las referencias subjetivas de estos atributos a normas de escalas, para vincularlos a descriptores sensoriales objetivos. En base a estos, los jueces evaluaron los quesos artesanales, aplicando QDA en escala estructurada de 10 puntos (1-3 bajo; 4-6 medio; 7-10 mucho) y perfilaron sensorialmente el queso caprino típico artesanal. La asociación libre al “queso/caprino” destacó los valores simbólicos de la producción, las tareas de abuelas y madres, los quesos se asociaron a otros alimentos regionales (choclo, papa, habas, mate y pan). La apreciación de los consumidores coincidió con muchos de los aspectos mencionados. Los productores definieron a sus quesos como “ricos y sabrosos”; destacaron la “sal justa” para resaltar los sabores típicos y con ello su identidad auténtica. Son apenas ácidos y ahumados, con olores suaves y agradables; son de textura mantecosa, “unta la boca”, compactos y consistentes, no son grumosos ni se desmoronan, son blandos. Tienen “buena forma” y tamaño mediano. Su cáscara es blanco-amarillenta, seca, sin rajaduras ni materias extrañas con marcas del tipo de molde utilizado. El centro del queso es blanquecino, con pocos ojos pequeños. El queso es “oreado” de 7 a 10 días. El Panel sensorial indicó en masa, color ligeramente amarillo, heterogéneo poroso, húmedo y blando; olores lácticos bajos de crema, ácido y típico a la especie, flavor láctico fresco en valores medios de crema, ácido y típico a la especie; salado medio (4) y ahumado solo para el elaborado con cuajo fermento. De modo similar, la textura presentó adhesividad, cohesividad y untuosidad (5-6) mayores al del cuajo industrial; en ambas tecnologías se valoró como blando medio al queso caprino artesanal. La construcción del perfil sensorial abordado desde el territorio, generó una herramienta novedosa, que integró el conocimiento subjetivo de los elaboradores artesanales con los descriptores objetivos del panel entrenado, obteniéndose una valoración similar del queso caprino artesanal. El perfil logrado es valioso tanto para los artesanos elaboradores como para el conocimiento técnico.

Palabras Clave: Cabras, Atributos, Tipicidad