**Estudios preliminares de parámetros de calidad en quesos artesanales de oveja elaborados en la puna jujeña.**

Salinas RE (1) Llanos RE. (1) Alustiza ME (1) Huarachi SF. (1)

1. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Jujuy

[eva6975@hotmail.com](mailto:eva6975@hotmail.com)

La Puna Jujeña, comprende los departamentos de Yavi, Santa Catalina, Rinconada, Cochinoca y Susques, donde se desarrollan diversas actividades productivas, entre ellas la elaboración de quesos artesanales con leche de oveja, destinados al autoconsumo y venta en los mercados minoristas de la región. Este alimento lácteo es elaborado con leche cruda a escala familiar y actualmente no se tiene información desde el punto de vista bromatológico y nutricional del mismo. Frente a esta situación el propósito de este trabajo fue evaluar los parámetros de calidad de este producto típico de la zona, para su producción a mayor escala, debido a que es muy consumido en ferias y diversos eventos locales. Para ello se tomaron muestras de la materia prima y del alimento elaborado durante el año 2020 y 2021. Los análisis físico-químico y microbiológicos, se realizaron sobre un total de 12 muestras, utilizando métodos tradicionales de laboratorio y se obtuvieron los siguientes resultados: en leche cruda el valor promedio de pH, fue 6,68; densidad 1,037 g/mL a 15°C; acidez titulable 16 D°; prueba de alcohol negativa a 68°; prueba de la reductasa negativa. Posteriormente en las muestras de quesos, se obtuvo en promedio un valor de grasa de 25,24 %, de proteína 19,25 % y contenido de Sodio 351,5 mg. de acuerdo a datos suministrados por la legislación nacional para quesos de vacas; porque no existe información sobre quesos de ovejas en el Código Alimentario Argentino (CAA). Desde el punto de vista microbiológico, se tuvieron en cuenta aspectos higiénico-sanitario y tecnológicos de los quesos, para ellos se realizaron los siguientes análisis: Recuento de bacterias aerobias mesofílas, Recuento de bacterias coliformes, Recuento de bacterias lácticas, presencia de *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*. Como los quesos se elaboran con leche cruda y en la vivienda del productor, se obtuvieron los siguientes valores promedios: para bacterias aerobias mesófilas fue 4,1 x 107 UFC/g; coliformes totales fue 8,6 x 105 UFC/g y del total de muestras en cinco (5) de ellas estaba presente *S.aureus* y en ocho (8) muestras *E.coli.* Frente a esta situación es necesario mejorar las condiciones de higiene de la zona de elaboración de quesos y fundamentalmente que la leche reciba algún tratamiento térmico. En cuanto a la presencia de bacterias lácticas se seleccionaron nueve (9) cepas; la cuales presentaban morfología de cocos y bacilos; todas dieron positiva la prueba de Gram y negativa la prueba de la catalasa. Estas cepas se caracterizaron tecnológicamente mediante pruebas de actividad acidificante, proteolítica y lipolítica; resultando solo tres (3) de ellas con buena actividad tecnológica. En base a los resultados obtenidos, podemos decir que los quesos tienen alto contenido en grasas y proteínas en comparación con quesos de vaca y cabra que también se realizan de forma artesanal. Al no cumplir con normas microbiológicas estándares para quesos en general, se hace necesario elaborar quesos de oveja con leche pasteurizada y en buenas condiciones de higiene, para garantizar al consumidor un alimento seguro y de buena calidad.

Palabras Clave: alimento, valor nutricional, control, control microbiológico, inocuidad.