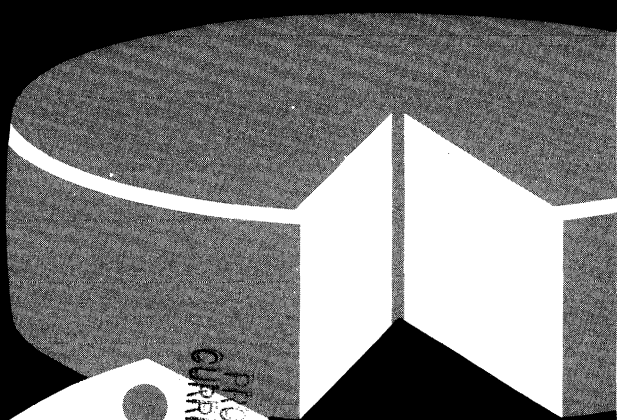


Ag 844g

Reservé

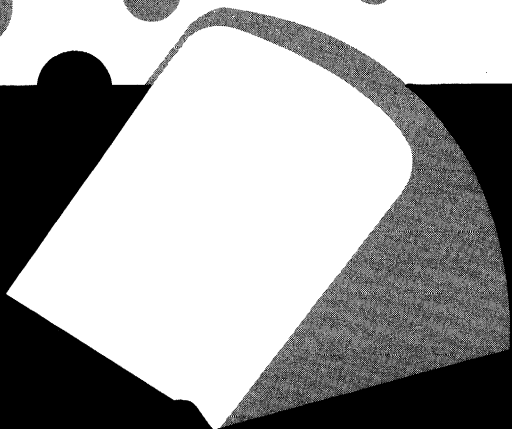
Como Comprar EL QUESO



PROCUREMENT SECTION
CURRENT SERIAL RECORDS

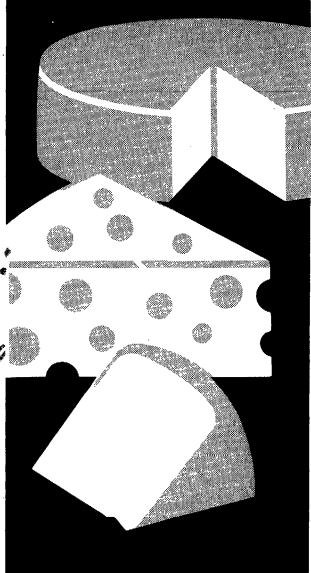
MAR 12 '80

D.A. ... LIBRARY



245

Como Comprar: EL QUESO



Por F. E. Fenton, Jefe del Departamento de Normas, División de Productos Lácteos, Servicio de Compra-Venta Agrícola

Son muchos los países que han llegado a elaborar una o más clases de queso adaptado a sus propios gustos, condiciones y costumbres.

Cuando los colonos europeos se establecieron en el Nuevo Mundo, trajeron consigo tanto los animales lecheros como los métodos de hacer su queso favorito, que solía ser el mismo o los mismos que se producían por tradición en su país de origen.

La primera fábrica de queso Cheddar (nombre este de una aldea de Somerset, Inglaterra) la construyó Jesse Williams, en 1851, cerca de Roma, en el Condado Oneida, Nueva York. A medida que aumentaba la población en la parte Este del país, y lo mismo la demanda de leche, la industria quesera se fue extendiendo hacia el Oeste. Hoy día, la producción de queso, lo mismo en Estados Unidos que en otros países donde este alimento se elabora y exporta en gran escala, es una industria fabril.

Si bien de origen europeo, muchas variedades de queso, las de mayor aceptación por lo menos, se producen ahora en Estados Unidos y se hallan en venta en la mayoría de los almacenes de comestibles, tiendas de fiambres ("delicatessens") y en las especializadas en quesos o queserías.

ELABORACION DE QUESO NATURAL

La elaboración de queso natural es un arte que se conoce desde hace siglos. Consiste en separar los componentes sólidos de la leche, de la parte líquida

o suero, mediante la fermentación con cuajo, con bacterias de cultivo o con ambas cosas, seguida de la eliminación del suero por procedimientos mecánicos o térmicos, y de la solidificación o condensación del coágulo. La mayoría del queso producido en Estados Unidos se hace a partir de leche integral. Para la fabricación de queso de ciertos tipos, se parte de leche y de crema a la vez, y para otros tipos, se usan leche descremada, suero o mezclas en distinta proporción de todos estos ingredientes.

El sabor distintivo y el cuerpo y textura que caracterizan las varias clases de queso, son debidos a: 1) la clase de leche utilizada, 2) el método de cuajar la leche, de cortar, cocer y formar el cuajo, 3) la especie de bacteria o fermento utilizado en la cura o maduración, 4) la cantidad de sal u otros ingredientes empleados en el sazonamiento, y 5) las condiciones en que se producen el curado y sazonamiento, como temperatura, humedad y período de tiempo. A veces, bastan pequeñas diferencias en el procedimiento seguido para que resulte una clase de queso distinta.

Una vez modelado el queso en la forma deseada, se recubre con una capa de cera o de otra sustancia protectora, y se pone a curar por un plazo variable, según cual sea la variedad o clase de queso de que se trate.

Una vez que el queso completó la fase de curación conveniente, los grandes bloques o ruedas se cortan con frecuencia o se rebanan en pedazos apropiados para la venta al consumidor. La vitrina refrigerada de un mercado de comestibles moderno presenta una variedad de formas y tamaños de porciones de queso en extremo fascinantes, como cuneiformes, oblongas, cúbicas, rebanadas, etc.

CUIDADOS CASEROS

Todo queso natural debe conservarse refrigerado. El queso blando sin madurar, como el "cottage" o requesón, el "cream" o de nata y el Neufchatel, se echan a perder muy fácilmente, y deben consumirse dentro de pocos días de haberlo comprado. Por el contrario, el queso bien maduro o curado se conserva bien en el refrigerador por varias semanas si se evitan su contaminación de moho y la desecación. Siempre que sea posible, la envoltura o cubierta original del queso debe conservarse recubriéndolo, a medida que se vaya consumiendo. Y la superficie recién cortada debe cubrirse con papel encerado, con hoja de aluminio o estaño o con una envoltura plástica a fin de que el queso no se deseque. Si hay que almacenar grandes pedazos por un largo tiempo,

al superficie fresca puede sumergirse en parafina caliente. Los pedazos pequeños pueden conservarse bien reenvueltos. El moho que pueda aparecer y extenderse por la superficie del queso natural no es nocivo, y se elimina o raspa fácilmente con el cuchillo u otro utensilio similar. El moho particular del interior de quesos tales como el "Blue," "Gorgonzola," "Roquefort," o "Stilton," ha sido seleccionado cuidadosamente para producir el color y el sabor distintivos de tales variedades, y se consume como parte del queso mismo.

Los pedazos de queso que se han desecado y endurecido pueden rallarse y conservarse en el refrigerador o heladera en un envase de vidrio, seco y bien cerrado para sazonar y acentuar el sabor de otros platos.

Los quesos aromáticos y de olor fuerte, como el "Limburger" (o de Limburgo) han de ser almacenados en jarras o en queseras cerradas herméticamente. Se trata de quesos que se curan pronto y su gusto es mejor si se los consume dentro de un período de tiempo no excesivo después de la compra.

Normalmente debe evitarse que el queso se hiele porque ello puede dañar su cuerpo y su textura y ser causa de que se desmigaje con facilidad y se haga harinoso. Sin embargo se pueden congelar satisfactoriamente pequeñas porciones (no mayores de una libra de peso y de un espesor no superior a una pulgada) de ciertas variedades de queso por un período de seis meses, a condición de que se las maneje y almacene de manera apropiada.

Pero como estas rebanadas de queso deben ser congeladas rápidamente, la temperatura del refrigerador tiene que ser de 0° F. o todavía menor. El queso cortado debe envolverse cuidadosamente (en papel metálico o impermeable a la humedad, muy apretado contra la superficie para desalojar el aire y evitar la evaporación) y a continuación congelarse. Entre las clases de queso susceptibles de congelarse en pequeñas porciones se hallan: los Brick, Cheddar, Edam, Gouda, Muenster, Port du Salut, Swiss (Suizo), Provolone, Mozzarella y Camembert. Pequeñas porciones de este último pueden congelarse sin sacarlas del paquete o envoltura original. Llegado el momento de servir el queso, debe sacarse de la cámara o sección congeladora de la heladera y dejarlo deshelar dentro de ésta en el "chiller," no a la temperatura ambiente. Una vez deshelado, debe comerse cuanto antes sea posible.

Con la excepción de los quesos blandos y sin curar, como el "cottage" o requesón y el queso de "cream" o nata, todos deben servirse a la temperatura ambiente a fin de obtener de ellos el sabor y la textura característicos de cada uno. Esto se consigue al cabo de un período de tiempo comprendido entre 20 minutos y una hora, a la temperatura ambiente.

USOS

Es el queso uno de los alimentos más nutritivos y adaptables a las circunstancias. Por contener muchos e importantes principios nutritivos, y por ser del agrado de muchas personas, el queso es recomendado libremente por especialistas en nutrición y por amas de casa en los planes culinarios y en la elaboración de muchos platos muy sabrosos. Dada la gran variedad de sabores, colores y grados de consistencia de que echar mano, los quesos naturales se prestan admirablemente para cualquier comida diaria, desde los aperitivos y entremeses, hasta los postres, bocadillos de entre comidas, etc. Ya sea servido por separado o en combinación con otros alimentos, el queso añade un incentivo, un gusto especial a la comida. Hay siempre un queso apropiado a cada gusto, a cada capricho y a cada ocasión.

Algunas de las varias maneras de usar distintas clases de queso son las siguientes:

(a) Como plato independiente en forma de "fondue," "soufflé," "Welsh rabbit," tortilla, "pizza" o en combinación con patatas o papas, con verduras, arroz, macarrones, "noodles" o "spaghetti."

(b) En ensaladas y aliño de ensaladas.

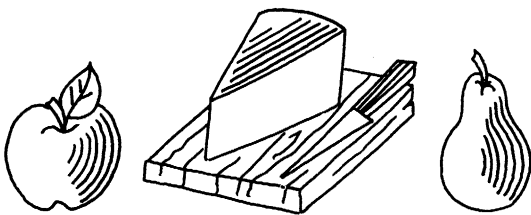
(c) Surtido o combinación de quesos en bandeja, con fruta, nueces, galletas o "chips."

(d) Aperitivos en forma de queso cortado en pedacitos, o como pasta sobre galletas o patatas fritas, o como masa semi-líquida ("dip") donde sumergir pedacitos sólidos, como los que se acaba de indicar.

(e) Rebanado y formando "sandwiches" de pan tostado o sin tostar, o como ingrediente de pasta para "sandwiches" o para salsas.

(f) Rallado para sazonar sopas, salsas y platos calientes.

(g) Postres, en combinación con galletas, en pasteles o tortas de queso o con tortas de fruta.



CLASIFICACIONES DE LA MADURACION

Sin Madurar o Fresco

Las variedades de queso blando no maduro, como el "cottage" o requesón, contienen un grado de humedad relativamente alto y no pasan por fase de maduración o curación alguna. Se consumen en fresco, poco después de su elaboración. Los quesos no maduros y consistentes, tales como los "Gjetost" y "Mysost," pueden ser consumidos también poco después de elaborarlos, si bien es posible conservarlos por varias semanas y hasta meses por contener muy poca humedad.

Maduro Blando

En estos quesos maduros y blandos, el proceso de curarlos se inicia en la parte externa o superficial y avanza hacia el centro. El moho o bacterias de cultivo o ambas cosas a la vez que se desarrollan en la superficie del queso, contribuyen a darle a éste el sabor, el cuerpo y la textura característicos durante la maduración. Esta prosigue mientras la temperatura sea favorable. Estos quesos suelen contener más humedad que los quesos del tipo maduros semi-sólidos.

Maduro Semiblando

A diferencia del queso del tipo maduro blando, éstos maduran desde el interior y desde la superficie a la vez, y el proceso se inicia muy pronto después de darles forma, por efecto de la proliferación de las bacterias, de los mohos o de ambos a la vez, que caracterizan el producto. Esta prosigue mientras la temperatura sea favorable. Estos quesos contienen más humedad que los quesos del tipo madurados firmes.

Madurado Firme

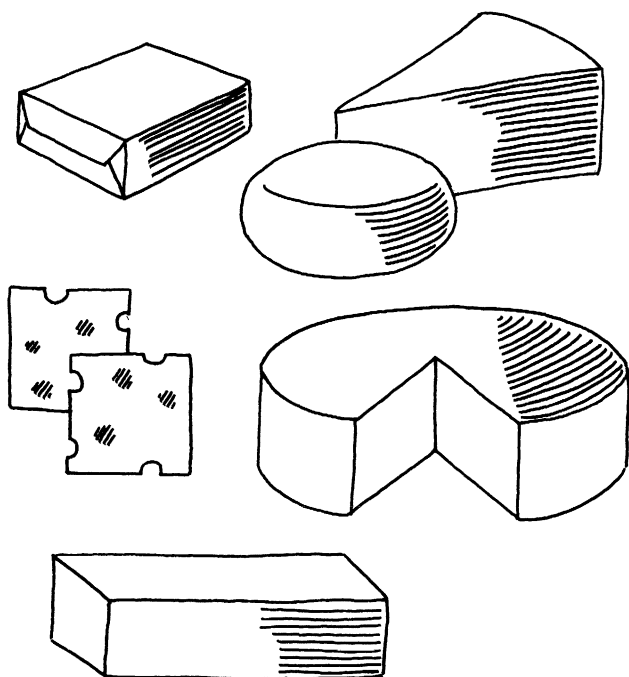
Estos quesos se maduran mediante bacterias de cultivo en toda su masa. La maduración continúa mientras la temperatura sea favorable. La velocidad y el grado de curación están también relacionados íntimamente con el contenido de humedad de la masa. Por lo tanto estos quesos, por contener menos humedad que las variedades blandas, requieren por lo general un período de curación mayor.

Madurado Muy Duro

También estos quesos se curan o maduran por medio de bacterias y de enzimas. El proceso de curación es mucho más lento, porque el contenido de humedad es mucho menor y el de sal es más elevado.

Madurado Con Moho “Blue-Vein” (o Moho Azul)

La curación se obtiene también mediante bacterias, y especialmente del moho de cultivo característico, que se propaga por el interior del queso y produce el aspecto familiar y el sabor característico del producto.



CLASES DE QUESO

El cuadro que este folleto contiene permitirá al lector distinguir algunas de las variedades de queso natural de más aceptación y por lo general accesibles en el mercado, conocer su clasificación general, sus características principales y algunas de sus aplicaciones culinarias.

CARACTERISTICAS DE ALGUNAS VARIETADES COMUNES DE QUESOS NATURALES

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES SEMIBLANDAS Y CURADAS							
"Cottage," simple o cremoso. (Desconocido)	Leche desnatada de vaca; cuajada pura, o con adición de crema.	Sin curar	Suave, ácido	Blando, partículas de cuajada de varios tamaños	Entre blanco y crema	Recipientes de forma de copa, de plato, etc.	Ensaladas, con frutas, verduras, sandwiches, "dips," pasteles, con queso.
"Cream," simple (E.U.A.)	Crema de leche de vaca.	Sin curar	Suave, ácido	Blando, suave	Blanco	Paquetes de 3 a 8 onzas	Ensaladas, "dips," sandwiches, bocadillos, pastelillos, postres.
"Neufchatel" (Francia)	Leche de vaca.	Sin curar	Suave, ácido	Blando, suave, parecido al "Cream," pero con menos nata	Blanco	Paquetes de 4 a 8 onzas	Ensaladas, "dips," sandwiches, bocadillos, pastelillos, postres.
"Ricotta" (Italia)	Leche de vaca integral o desnatada en parte, o suero de leche de vaca a la que se añade leche integral o desnatada. En Italia, suero de leche de oveja.	Sin curar	Dulce de nuez	Blando, húmedo o seco	Blanco	Paquetes de papel o de plástico, de una pinta o un cuarto, o latas de 3 libras.	Aperitivos, ensaladas, bocadillos, "lasagne," raviolos, fideos y otros platos guisados; va bien rallado y en postres.

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetada al por menor	Usos
VARIETADES FIRMES Y NO CURADAS							
"Gjetost" 1/ (Noruega)	Suero de leche de cabra o una mezcla de leche de vaca y de cabra.	Sin curar	Dulzón, caramelo	Firme, consistencia mantecosa	Castaño dorado	En pedazos cúbicos y rectangulares	Bocadillos, postres; servido con pan moreno, con galletas, bizcochos, etc.
"Mysost," llamado también "Primost" (Noruega)	Suero de leche de vaca.	Sin curar	Dulzón, caramelo	Firme, consistencia mantecosa	Castaño claro	Pedazos cúbicos y cilíndricos, forma de torta, cuneiformes.	Bocadillos, postres, se sirve con pan moreno.
"Mozzarella," también llamado "Scamorza" (Italia)	Leche de vaca integral o desnatada en parte. En Italia se hizo original- mente de leche de búfalo.	Sin curar	Delicado, suave	Ligeramente duro, plástico	Blanco- crema	Trozos pequeños y redondos o trenzados; rallado y rebanado.	Bocadillos, sandwiches, tostadas, hamburguesas, cocido con "meat loaf," en "lasagne" y "pizza."

1/ sólo lo hay importado.

CARACTERISTICAS DE ALGUNAS VARIETADES COMUNES DE QUESOS NATURALES—Sigue

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES BLANDAS Y CURADAS							
“Brie” (Francia)	Leche de vaca.	De 4 a 8 semanas	Entre suave y punzante	Blando, untuoso una vez curado	Crema-amari-llento por dentro; corteza comestible delgada, marrón y blanca	Circular, en sectores cuneiformes	Aperitivos, sandwiches, bocadillos; está bien con galleta seca y fruta, y como postre.
“Camembert” (Francia)	Leche de vaca.	De 4 a 8 semanas	Entre suave y punzante	Blando, suave; muy blando cuando curado	Interior crema-amarillo; corteza comestible blanca o blanco-grisácea	Pellas redondas y pequeñas, y porciones en forma de torta	Aperitivos, sandwiches, bocadillos; va bien con galletas, con frutas como peras y manzanas, y como postres.
“Limburger” (Bélgica)	Leche de vaca.	De 4 a 8 semanas	Punzante en alto grado; muy fuerte.	Blando, suave cuando curado; suele contener agujeros pequeños e irregulares	Interior blanco-crema; exterior rojo-amarillento	Pedazos cúbicos y rectangulares	Aperitivos, bocadillos; va bien con galletas, con pan de centeno y de otras clases morenas y como postre

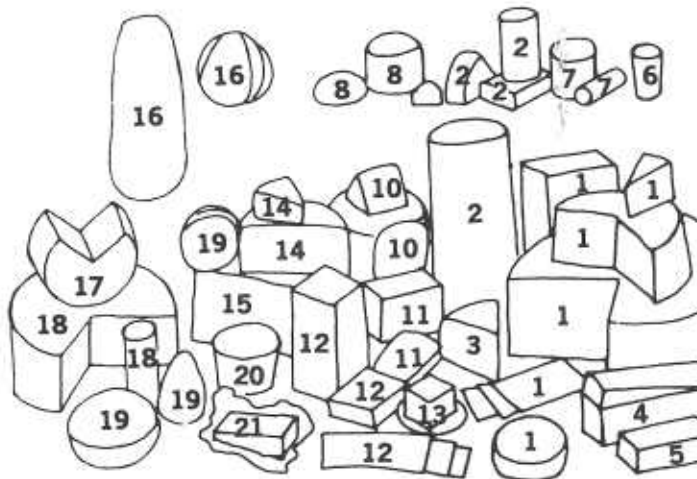
Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES SEMIBLANDAS Y CURADAS							
"Bel Paese" 2/ (Italia)	Leche de vaca.	De 6 a 8 semanas	Suave o moderadamente fuerte	Entre blando y de mediana consistencia	Interior amarillo-crema; superficie ligeramente gris o castaña, a veces cubierta de una capa de cera	Pellas redondo-aplanadas, segmentos cuneiformes	Aperitivos; está bien con galletas, en bocadillos y sandwiches
"Brick" (Estados Unidos)	Leche de vaca.	De 2 a 4 meses	Entre suave y fuerte moderado	Entre semiblando y consistente, moderado, elástico, pequeños agujeros mecánicos 3/	Amarillo-crema	En forma de pan de molde, de ladrillo, y rabanado, etc.	Aperitivos, sandwiches, bocadillos, postres
"Muenster" (Alemania)	Leche de vaca.	De 1 a 8 semanas	Entre suave y meloso	Semiblando, numerosos agujeros mecánicos; más húmedo que el "Brick."	Interior blanco-crema; exterior amarillo	Forma de torta, en bloques, cuñas, rebanados, etc.	Aperitivos, sandwiches, bocadillos, postres
"Port du Salut" (Francia)	Leche de vaca.	De 6 a 8 semanas	Entre meloso y fuerte	Semiblando, suave y mantecoso, pequeños agujeros	Amarillo-crema	En forma de rueda y en sectores circulares	Aperitivos, bocadillos, se sirve con fruta en fresco, y postre

2/ Marca de fábrica italiana—derechos de producción en Estados Unidos.

3/ Agujeros no debidos a la fermentación de la masa, sino a otras causas.



HE AQUI LOS QUESOS FAVORITOS HECHOS EN ESTADOS UNIDOS



1. Cheddar
2. Colby
3. Monterey or Jack
4. Pasteurized Process Cheese
5. Cheese Foods
6. Cheese Spreads
7. Cold Pack Cheese Food or Club Cheese
8. Gouda and Edam
9. Camembert
10. Muenster
11. Brick
12. Swiss
13. Limburger
14. Blue
15. Gorgonzola
16. Provolone
17. Romano
18. Parmesan
19. Mozzarella and Scamorze
20. Cottage Cheese
21. Cream Cheese

CARACTERISTICAS DE ALGUNAS VARIETADES COMUNES DE QUESOS NATURALES—Sigue

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES FIRMES Y CURADAS							
"Cheddar" (Inglaterra)	Leche de vaca.	De 1 a 12 meses o más	Entre suave y muy fuerte	Firme, suave, con algunos agujeros mecánicos	Entre blanco y amarillo-naranja moderado	Redondo, cilíndrico, en forma de cuña, rebanadas, cubos, rallado, etc.	Aperitivos, sandwiches, salsas, con verduras, platos calientes, sandwiches, en tostada, postres, etc.
"Colby" (Estados Unidos)	Leche de vaca.	De 1 a 3 meses	Entre suave y dulce	Más blando y esponjoso que el "Cheddar"	Entre blanco y amarillo-naranja moderado	Cilíndrico y sectores circulares o cuñas	Sandwiches, bocadillos y hamburguesas queseras
"Caciocavallo" (Italia)	Leche de vaca. En Italia leche de vaca o mezcla de leche de oveja, de cabra y de vaca.	De 3 a 12 meses	Picante, parecido al "Provolone," pero sin ahumar	Firme, con menos crema y humedad que el "Provolone"	Interior claro o blanco; color arcilloso o tostado exteriormente	En forma de bolo o huso, atado con cuerda, cortado en porciones	Bocadillos, sandwiches, para guisos y postres; bueno para rallar cuando muy curado
"Edam" (Holanda)	Leche de vaca desnatada en parte.	De 2 a 3 meses	Suave, sabor a nuez	Entre semiblando y firme; agujeros pequeños e irregulares o redondos. Tiene menos crema que el "Gouda"	Interior amarillo o medio-amarillo; cubierto con una capa de cera roja	Forma de bola aplanada en la base y en la cima; cortado en porciones	Aperitivos, bocadillos, ensaladas, sandwiches, salsas de mariscos y postres

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES FIRMES Y CURADAS—Sigue							
“Gouda” (Holanda)	Leche de vaca integral o desnatada en parte.	De 2 a 6 meses	Suave, sabor de nuez	Entre semi-blando y firme, suave; agujeros pequeños irregulares o redondos; más crema que el “Edam”	Interior amarillo-crema o medio amarillo-naranja; puede tener o no cubierta de cera roja.	Forma acampanada achatada en la cima y en la base	Aperitivos, bocadillos, ensaladas, sandwiches, salsas de mariscos y postres
“Provolone,” y en tamaños menores también “Provolone” y “Provoloncini” (Italia)	Leche de vaca.	De 2 a 12 meses o más	Entre suave y acre, ahumado y salado	Firme y suave al tacto	Interior crema-claro; castaño claro o dorado en la superficie	Forma de pera, de salchicha, de salami, en cuñas y en rebanadas	Aperitivos, sandwiches, bocadillos, soufflé; con macarrones y spaghetti y pizza; bueno para rallar cuando está muy curado
“Swiss,” llamado también “Emmentaler” (Suiza)	Leche de vaca.	De 3 a 9 meses	Dulce, sabor de nuez	Firme, suave con agujeros redondos y grandes	Amarillo claro	Sectores, porciones, rebanadas	Sandwiches, bocadillos, salsas, derretido en platos calientes, en hamburguesas

CARACTERÍSTICAS DE ALGUNAS VARIETADES COMUNES DE QUESOS NATURALES—Sigue

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIETADES DURAS MUY CURADAS							
“Parmesan,” llamado también “Reggiano” (Italia)	Leche de vaca desnatada en parte.	De 14 meses a 2 años	Fuerte, rancio	Muy duro, granular, seco y menos cremoso que el “Romano”	Blanco-crema	Cilíndrico, en cuñas, desmenuzado, rallado	Rallado para adobar sopas, verduras, spaghetti, etc.
“Romano,” también llamado “Sardo Romano,” “Pecorino Romano” (Italia)	Leche de vaca. En Italia es obligatoria la leche de oveja.	De 5 a 12 meses	Fuerte, punzante	Muy duro y granular	Interior blanco- amarillento, superficie verde-oscura	Redondo con los extremos planos, cuñas, desmenuzado, rallado	Para sazonar sopas, platos en cacerola, ravioles, salsas, pan, apropiado para rallar después de un año de cura
“Sap Sago” 1/ (Suiza)	Leche de vaca, desnatada.	5 ó más meses	Rancio, punzante como la especia clave	Muy duro	Verde claro, porque le añaden hojas molidas de trébol seco	En forma cónica, rallado en espolvoreadores	Rallado para sazonar sopas, platos de carne, pastas de varias clases, verduras cocidas, y mezclado con mante- quilla, para sandwiches

1/ Sólo lo hay importado.

Clase o nombre. País de origen.	Clase de leche de que se hace	Período de cura o maduración	Sabor	Cuerpo o textura	Color	Empaquetado al por menor	Usos
VARIEDADES CURADAS, CON VETAS AZULADAS DE MOHO							
"Blue," en el importado se escribe "Bleu" (Francia)	Leche de vaca.	De 2 a 6 meses	Rancio, punzante	Semiblando, pastoso, a veces quebradizo	Interior blanco, con vetas de moho azul	Cilíndrico, en cuñas, en prismas alargados, etc.	Aperitivos, ensaladas, "dips," aliño de ensaladas, sandwiches, con galletas, postres
"Gorgonzola" (Italia)	Leche de vaca. En Italia, leche de vaca o de cabra, o su mezcla.	De 3 a 12 meses	Rancio, punzante	Semiblando, pastoso, a veces quebradizo, más seco que el "Blue"	Interior blanco- crema, con motas o vetas de moho azul- verdoso; super- ficie grisácea	Cilíndrico, cuñas, prismas alargados, etc.	Aperitivos, bocadillos, ensaladas, "dips," sandwiches, bueno con galletas, postres
"Roquefort" 1/ (Francia)	Leche de oveja.	De 2 a 5 meses o más	Rancio, ligera- mente picante	Semiblando, pastoso, a veces quebradizo	Blanco o blanco- crema por dentro, con vetas azules de moho	Cilíndrico, en cuñas o sectores	Aperitivos, bocadillos, ensaladas, "dips," bueno en sandwiches, con galletas, etc.
"Stilton" 1/ (Inglaterra)	Leche de vaca.	De 2 a 6 meses	Puzante pero menos que los "Gorgonzola" y "Roquefort"	Semiblando, escamoso; un poco más frangible que el "Blue"	Blanco-cream por dentro, jaspeado con vetas de moho verde-azulado	Circular, en cuñas y en prismas cuadrangulares	Aperitivos, bocadillos, ensaladas, postres

1/ Sólo lo hay importado.

QUESOS PASTEURIZADOS

Los quesos pasteurizados son una mezcla de quesos frescos y de quesos curados naturales previamente desmenuzados y sometidos a cierta temperatura (pasteurizados), por lo cual la maduración cesa. Este queso se derrite con facilidad al calentarlo. La mezcla contiene dos o más variedades de queso natural y además puede contener pimientos, frutas, verduras o carnes. Se le puede añadir además queso ahumado o un sabor o gusto de "ahumado."

El gusto de este queso pasteurizado depende en gran medida del sabor de los quesos de que esté compuesto, el cual puede además ser modificado por otros condimentos añadidos a la mezcla principal. El queso Gruyere pasteurizado tiene un sabor dulce a nuez, en cierto modo semejante al suizo.

Algunas de las demás variedades en venta son: el queso pasteurizado "Americano," el queso pasteurizado suizo, el queso pasteurizado suizo mezclado con el "Americano," y el queso pasteurizado "Brick."

El queso tratado por el calor o pasteurizado se empaqueta en rebanadas, en bolas o panes de media, de una y de dos libras, y en porciones cortadas.

Estas variedades de queso se puede consumir en forma de platos por separado o independientes, en bocadillos, con fiambres y ensaladas, en sandwiches de tostada o de otra clase, en "cheeseburgers," en cacerolas, etc.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE QUESO PASTEURIZADO

Los alimentos a base de queso pasteurizado se preparan de forma semejante a la del ingrediente principal, que es el queso pasteurizado, pero contienen menos queso, y se les añaden leche descremada en polvo o sustancias sólidas procedentes del suero, y agua. De esto resulta un producto que contiene menos grasas lácteas y líquido que el queso pasteurizado. Puede contener también pimientos, frutas, verduras o carnes, o puede tener el sabor de ahumado.

Los productos hechos a base de queso tienen un sabor más suave, una textura más blanda, se esparcen o cunden más fácilmente y se derriten antes que los quesos pasteurizados, por contener más humedad.

La variedad de mayor aceptación de estos preparados alimenticios es la de queso "American," que se vende en rebanadas, en forma de bollos o pane-

cillos, eslabones o "links" y bolas.

Se pueden usar estos productos en vez del queso pasteurizado, si bien el sabor a queso no es tan acentuado como el de éste por lo general.

PASTA ("SPREAD") DE QUESO PASTEURIZADO

Este alimento se prepara de manera muy parecida a los anteriores, si bien su contenido de humedad es mayor y el de grasa o crema suele ser menor. En este producto entra un elemento "estabilizante" con el objeto de evitar la separación de sus ingredientes. Suele ser más fácil de extender que los alimentos derivados de quesos pasteurizados. Pueden añadirse también a este preparado los consabidos pimientos, frutas, verduras o carnes, y hasta darle el sabor de ahumado.

Su sabor depende, como es natural, del que tenga el queso pasteurizado que constituye su principal ingrediente, si bien puede ser modificado en cierto grado por la adición de condimentos variados.

Algunas de sus variedades son: la pasta ("spread") alimenticia de queso pasteurizado "American," la pasta de queso pasteurizado con pimiento, el mismo producto anterior con piña en vez de pimiento y el que contiene queso azul como ingrediente principal.

Los esparcibles se venden en jarras y en pellas convenientes para poner en bocadillos, en canutillos de apio, en huevos "deviled," cacerolas de "noodles," albóndigas, platos de verdura calientes, sandwiches, salsas y aliños.

QUESO "COLDPACK"

Este queso, también denominado "Club," es una mezcla de las mismas o dos o más variedades de queso fresco y de queso maduro natural utilizados en el producto pasteurizado ya descrito, pero en este caso se mezclan en una masa homogénea sin calentarlos. Su sabor puede ser de ahumado o curado al humo.

Las variedades principales son el "coldpack American" y el "coldpack" suizo. Tiene cada uno el sabor del queso natural correspondiente, que, por lo general es maduro o agrio. Tiene cuerpo más blando que el queso natural y se extiende con más

facilidad.

Este queso "coldpack" se vende en envases de vidrio, en forma de bollo y de salchicha, y es especialmente apreciado como aperitivo, bocadillo o postre.

PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE QUESO "COLDPACK"

El alimento preparado a base de queso "coldpack" se obtiene por el mismo procedimiento que el queso que le sirve de base, pero contiene además otros ingredientes lácteos comunes derivados del queso pasteurizado. Por añadidura, contiene o puede contener productos azucarados, como el azúcar mismo y el jarabe de maíz.

Este alimento puede llevar pimiento, frutas, verduras o carne, o tener el sabor de los alimentos ahumados o curados al humo.

Su sabor se asemeja al del queso respectivo, pero es más suave. Su textura es más blanda que la del queso natural y se esparce con mayor facilidad debido a los demás ingredientes y al mayor contenido de humedad.

Se presenta en el mercado de la misma manera o maneras que el queso "coldpack," y se puede consumir en las mismas ocasiones y maneras.

COMPRA DEL QUESO

OJO A LA ETIQUETA

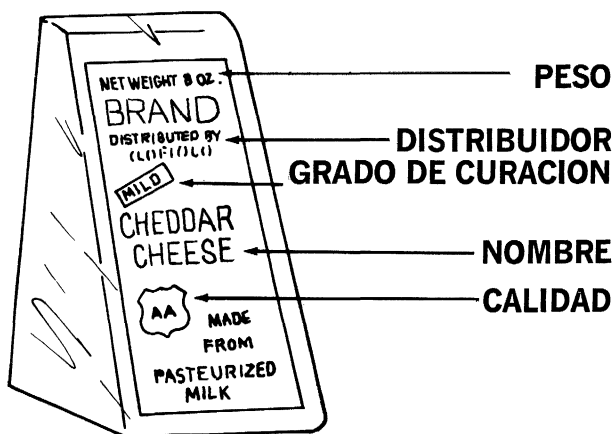
La etiqueta del queso natural, del queso pasteurizado y de los productos similares ofrece datos descriptivos de interés para el consumidor. En la del queso natural debe aparecer la variedad, como "Cheddar cheese," "Swiss cheese" o "Blue cheese."

Las etiquetas correspondientes a los quesos pasteurizados deben incluir la frase "pasteurized process" juntamente con el nombre o variedad o variedades del queso o quesos de que se parte en la elaboración, por ejemplo, "pasteurized process American cheese" o "pasteurized process Swiss and American cheese."

El alimento a base de queso también contiene ingredientes distintos del queso y en consecuencia se rotula o distingue escribiendo en la etiqueta "pasteurized process cheese food"—alimento a base de queso elaborado por pasteurización. Los alimentos esparcibles sobre pan, galletas, etc., tienen composición distinta de los alimentos a base de queso, por

lo cual su etiqueta lleva escrito "pasteurized process cheese spread." Todos los ingredientes que entran en la preparación de estos productos están enumerados en la etiqueta respectiva, juntamente con las clases o variedades del queso o quesos contenidos en la mezcla. Asimismo se mencionan la crema láctea o nata y el contenido de humedad.

Tanto el queso "coldpack" como el alimento a base de queso "coldpack" llevan etiquetas semejantes respectivamente a las de otro queso y alimento a base de queso, si se exceptúa que el "club cheese" o el "comminuted cheese" puede reemplazar al nombre "coldpack cheese."



OJO AL GRADO DE CURACION DEL QUESO

Un detalle muy importante de la etiqueta de ciertas variedades de queso natural se refiere a la edad o grado de curación. Por ejemplo, la etiqueta del queso "Cheddar" puede indicar "mild," "medium" o "mellow," o "aged" o "sharp," es decir, "suave," "intermedio" o "maduro," o bien "curado" o "fuerte" de sabor.

En ciertos casos el queso pasteurizado indica en la etiqueta "sharp" (agrio) cuando en su elaboración entró una proporción mucho mayor de queso de sabor fuerte o curado.

OJO AL NOMBRE

Hay que tener muy presente el nombre de lo que se compra. No se tome la marca de fábrica por el nombre del queso. Para ciertos fines conviene el

queso natural; para otros, puede ser mejor el queso pasteurizado o el alimento a base de queso, y hasta en ciertas ocasiones lo mejor será el esparcible o pasta de queso, o el queso "coldpack." Puede ocurrir que en ocasiones estén empaquetados de la misma manera y sólo se diferencien por lo escrito en la etiqueta.



OJO A LA CALIDAD

A fin de que el consumidor pueda estar seguro de la calidad del queso que compra, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) ha puesto a disposición de la industria quesera patrones de calidad de dos variedades de queso, y tiene en preparación patrones para otras variedades.

Estas dos variedades de queso son la "Cheddar" y "Swiss," y los que lo producen y lo distribuyen o venden al por mayor cuentan con estos patrones como término de comparación de precio y calidad.

Queso "Cheddar," en cuya etiqueta del paquete de venta al detalle figura el escudo de calidad del USDA se encuentra en el mercado en varias comarcas de Estados Unidos.

El escudo USDA impreso en la etiqueta de tales paquetes significa que el queso "Cheddar" que contiene ha sido inspeccionado y calificado por un experto gubernativo. Y también significa que el queso ha sido elaborado en una planta inspeccionada y aprobada al efecto, y en condiciones higiénicas inobjetable. Es pues dicho escudo la garantía de constancia de calidad del queso en cuya etiqueta aparece.

Si el escudo de calidad del queso "Cheddar" lleva la inscripción "U.S. Grade AA," dicho queso es el mejor de su clase. Reúne las condiciones más exigentes, tiene un sabor característico, delicado y agradable, una textura suave y compacta, color uniforme y aspecto atractivo.

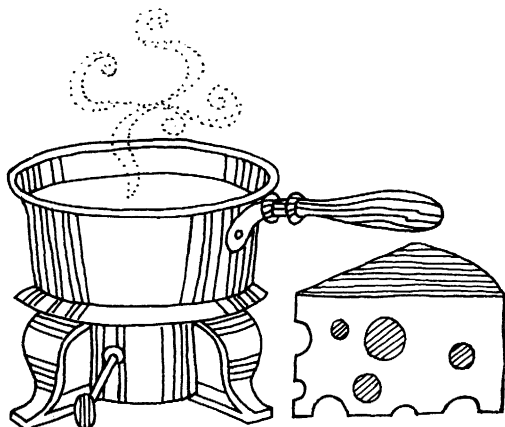
Para merecer este grado, el queso debe ser producido con esmero en cuanto a la calidad de la leche, experiencia de los operarios, proceso de madurarlo o curarlo, y empaquetamiento.

El escudo AA es garantía de selecto sabor y de textura "Cheddar" en el contenido de cada paquete.

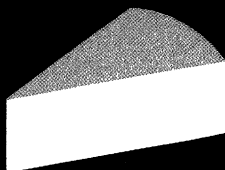


El queso "Cheddar" en cuyo escudo se halla inscrito "U.S. Grade A" es también de buena calidad, aunque no tan alta como el marcado "AA." Su sabor es agradable, pero puede variar más de un paquete a otro en cuanto a sabor y a textura. Los quesos y los productos alimenticios que los contienen no respaldados por el patrón de calidad U.S., pueden sin embargo haber sido inspeccionados y llevar en la etiqueta del envase "Quality Approved" dentro del escudo de inspección del USDA. Ejemplos de productos queseros objeto de inspección por el USDA son los "Pasteurized Process Cheese," "Cheese Food" y "Spreads" y queso "Cottage."

El escudo con la inscripción "Quality Approved" sólo puede ostentarlo la etiqueta de los paquetes de un producto manufacturado en una planta y con un equipo que reúnan las condiciones o especificaciones higiénicas del USDA; además, el queso mismo empleado como ingrediente principal de tales productos, tiene que ajustarse a las normas establecidas por dicho Departamento.



Avisos Para Comprar EL QUESO



COMPRUEBESE LA ETIQUETA

- Nombre de la variedad
- Ingredientes
- Peso neto
- Escudo del USDA en el queso "Cheddar"
- Grado de curación del queso "Cheddar":
 - “mild”
 - “medium” o “mellow”
 - “aged” o “sharp”



ATENCION AL TIPO

- “Natural”
- “Pasteurized Process”
- “Coldpack”

COMPRESSE EL QUE SE NECESITA

- Variedades frescas: sólo el que se puede consumir dentro de pocos días.
- Variedades curadas: sólo compre lo que pueda consumir en unas pocas semanas.

☆ GPO : 1973 O - 469-695

For sale by the Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, D.C. 20402.

Price 30 cents domestic postpaid or 20 cents GPO Bookstore. Stock Number 0100-02768

AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
HOME AND GARDEN BULLETIN NO. 193-S
Spanish Edition Issued