

# Una alternativa de la Industria Lactea Nacional

## Quesos Madurados



Abundio Elías Blanco Zevallos  
Docente de la Facultad de Zootecnia - UNCP.



Los quesos madurados tienen una pasta firme, sabor y olor más intenso, pueden madurar en días, meses o años después de su elaboración.  
FOTO: Tomado de <http://www.perulactea.com>

Los quesos maduros son aquellos que llevan un proceso de maduración después de su fabricación, con el que adquieren un sabor, olor y textura especiales. Tienen una pasta firme, un sabor y color más intenso, y menor contenido de agua, por ello este tipo de quesos no sueltan suero.

En los quesos maduros la humedad máxima es del 50 % y la grasa como mínimo debe alcanzar el 45 % sobre materia seca. La corteza es dura, de color amarillento, pudiendo estar emmohecida ligeramente. La pasta debe ser firme, semidura, con ausencia o escaso número de ojos pequeños. Los quesos maduros se presentan en piezas enteras o en porciones envasadas, debiendo portar siempre las etiquetas de control e identificación de calidad y la marca de fábrica.

La ventaja de producir quesos madurados es que estos productos pueden mantenerse por buen tiempo conservando sus principios nutritivos y sus cualidades organolépticas. Por ello en nuestro país, con la finalidad de incentivar la producción de quesos madurados se ha constituido el Programa Nacional de Quesos Madurados.

El Programa Nacional de Quesos Madurados se inició en marzo 2012 y ha evaluado y calificado un total de 100 plantas de elaboración de quesos ubicadas en la Sierra. Aplicando el "Check List" utilizado en las auditorías de planta, se calificó a las plantas, en tres niveles; 17 de ellas, habían superado auditorías y estaban presentes en supermercados, con marcas comerciales, portafolio definido de productos y otras características destacables, pero que

requerían ajustes para lograr la excelencia, por lo que fueron calificadas como empresas "A"; un segundo grupo de 25 plantas demostró tener un portafolio de productos con registros sanitarios en regla, equipos e instalaciones que permitían estandarizar procesos y adecuarse paulatinamente a las exigencias de higiene, inocuidad y gestión de la calidad y con capacidad de réplica al cambio emprendido por las 17 empresas anteriores, se les calificó como empresas "B" y por último, se identificó un grupo de 13 plantas con potencialidad para mejorar procesos y diseñar productos competitivos; empresas con quienes se trabajaría las propuestas asociativas orientadas a consolidar una oferta conjunta estandarizada<sup>1</sup>.

La siguiente información sintetiza la Línea de Base de las 100 plantas evaluadas, las mismas que se han agrupado por iniciativa metodológica en 3 ámbitos, el Corredor Sierra Norte integrado por las regiones Amazonas, Cajamarca La Libertad y Ancash; el Corredor Sierra Central, integrado por las regiones Ayacucho, Huancavelica, Junín y Pasco, y el Corredor Sierra Sur integrado por Arequipa, Cusco, Puno y Tacna.

### Tipos de Quesos Madurados más importantes que se producen en nuestro país

La quesería es una industria que evoluciona al mismo ritmo que las demandas por quesos más especializados crecen en los diferentes

mercados, los cuales apuntan principalmente a quesos de maduración media y larga, sobre todo por su larga vida, mayor aporte nutricional y su gran aporte a la gastronomía en diversos países<sup>2</sup>.

Los quesos maduros tienen un sabor fuerte y totalmente desarrollado. Cuantos más meses o años tiene el queso, más maduro se pone. Los quesos maduros pueden ser acompañados por una variedad de comidas y vinos para sacar provecho de su delicioso sabor.

En nuestro país actualmente se viene procesando el queso madurado, "Terradina", es una marca de quesos de uso compartido promovido por el Gobierno y que reúne a 7 empresas productoras de quesos de alta calidad de las regiones de Arequipa, Cajamarca, Cusco, Junín y Puno<sup>1</sup>. El objetivo es exportar como un producto emblemático del Perú.

Entre otros quesos elaborados en nuestro país podemos citar; al queso "Andino" (tipo suizo) de maduración corta (3 a 7 días) se fabrican desde la década de 1970 que se introdujo a Cajamarca. El queso "Dambo" madurado a 45 días de sabor ligeramente más pronunciado, tiene una textura semidura y con pocos orificios. Muy fácil de cortar. Queso "Paria", es semiduro y de corteza arrugada, color amarillento y pocos orificios, sabor agradable y textura elástica, este queso se produce en el altiplano y en la zona sur andina peruana. Queso "Edam", de sabor suave, textura semidura, queso madurado a 30 días, tiene pocos orificios, es muy fácil de cortar ya sea en lonjas para sandwich o en cuadraditos para piqueos. Queso Gouda de sabor ligeramente más pronunciado que el "Dambo", madurado a 45 días es ideal. Su textura es semidura y con pocos orificios que lo hacen muy fácil de cortar<sup>2</sup>.

Por su conservación prolongada y por sus características organolépticas muy especiales, los quesos madurados constituyen una alternativa de la industria láctea nacional, por lo que deben implementarse industrias modernas para elaborar quesos madurados, con el apoyo del sector estatal y la participación de empresas particulares, no sólo con fines de abastecer el mercado nacional sino para exportación, tal como actualmente se viene promoviendo.



**Victoria**  
de Huayao  
naturalmente buenísimo...



Plaza Principal s/n Anexo  
Huayao

RUC. N° 20568450389  
ING. CRISTHIAN F. MEJIA MUNIVE  
GERENTE GENERAL

<sup>1</sup> Programa Nacional de Quesos Madurados-Sierra Exportadora. Disponible en [www.sierraexportadora.gob.pe](http://www.sierraexportadora.gob.pe)

<sup>2</sup> Integramos al sector lácteo peruano Infolactea.com