Queserías Artesanales y Proceso de Elaboración del Queso.

Málaga,

14 de Octubre de 2008

Margarita Jiménez Gómez

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EL TERRITORIO

- Importante papel medio ambiental de la ganadería: generadora de paisaje
- Aprovechamiento de zonas marginales y restos de cultivos
- Importante papel socio-económico
- Quesos con personalidad: vinculación producto-territorio

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

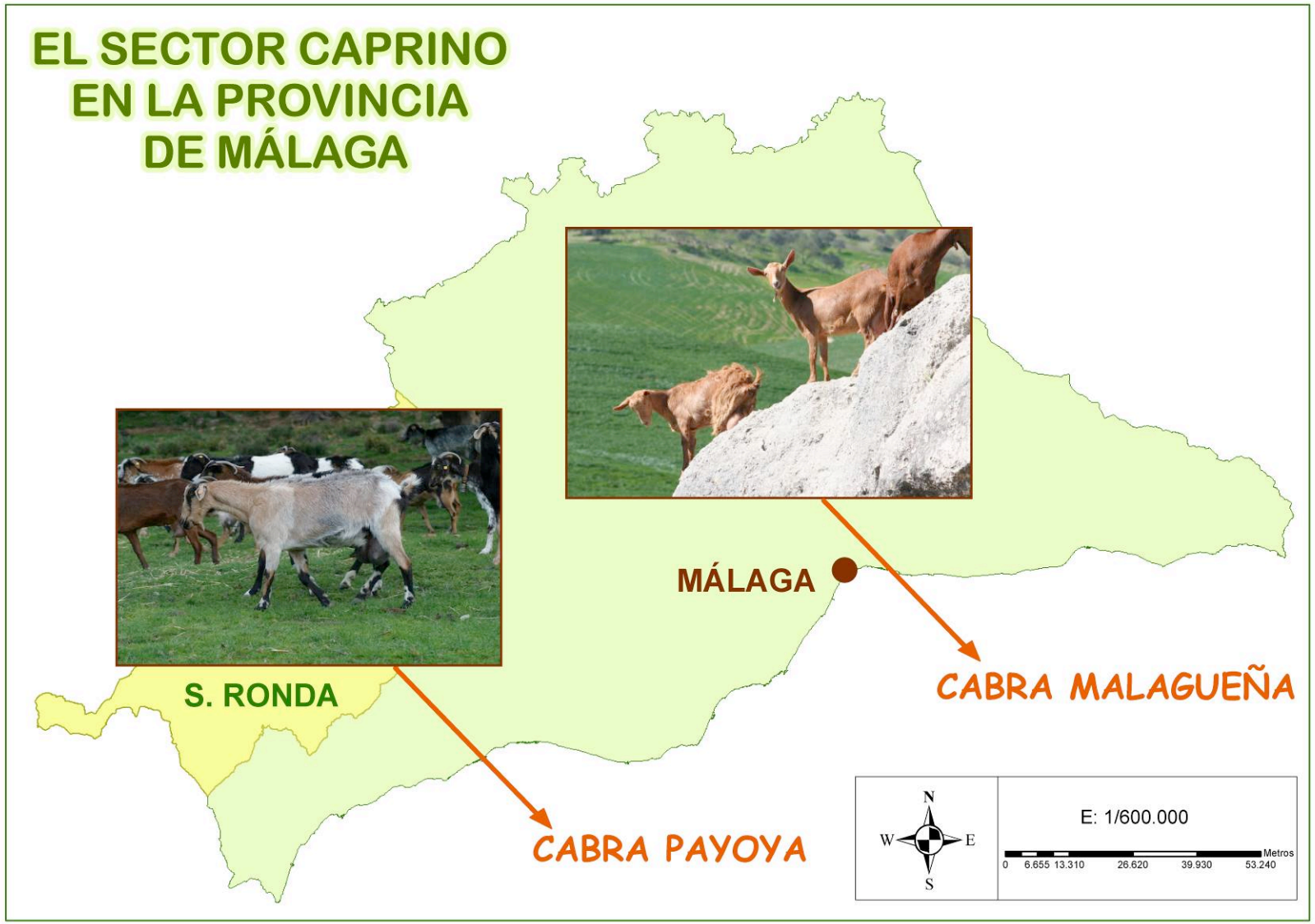
PUESTA EN VALOR DEL
PATRIMONIO
QUESERO
ANDALUZ

Características queserías artesanales

- Conjugan nuestra la Tradición Quesera con las nuevas tecnologías siguiendo las más exigentes medidas higiénico-sanitarias.
- Empresas Familiares que asientan población en el medio rural, beneficioso para el desarrollo de nuestros pueblos.
- Utilizan la leche de sus propias ganaderías o de ganaderías muy próximas a las instalaciones.
- Transformación diaria de la leche producida.

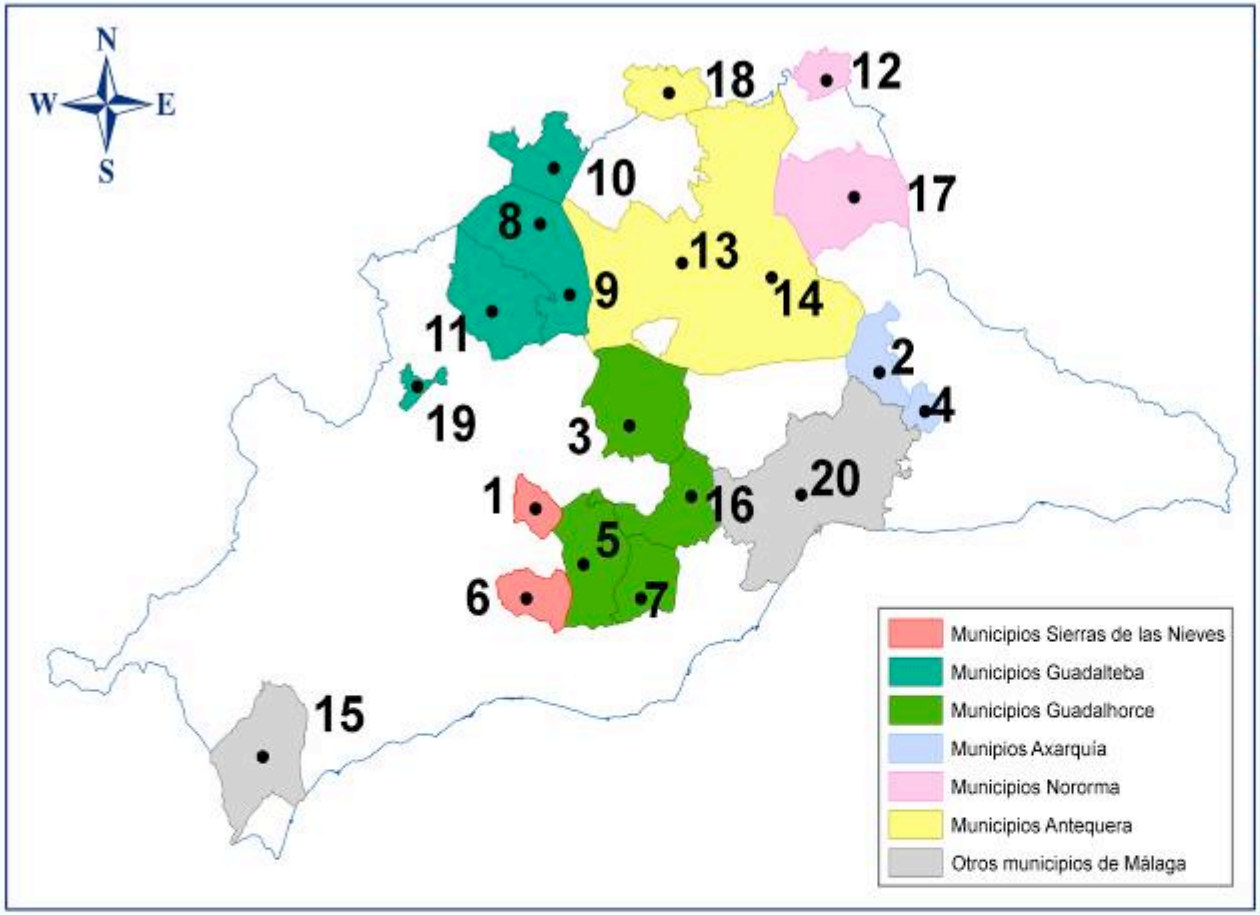
Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EL SECTOR CAPRINO EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA



- Es
pequ
- Sol
cabra
- Se
quesc

ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN de Málaga



LOCALIZACIÓN DE LAS QUESERÍAS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

Código	Nombre	Teléfono	Municipio
1	Actividades Ganaderas Naizaloa S.L.	626224720	Alozaina
2	Agamma	952730819	Colmenar
3	El Llano Jaral S.L.	952495512	Álora
4	La Chivirrina	952115387	Los Ventorros de Comares
5	La Hortelana	952454538	Coín
6	La Ruiseñora S.L.	952457448	Monda
7	Lácteos El Pastor del Valle S.L.	952490357	Alhaurín el Grande
8	Quesería El Arquillo	952722200	Campillos
9	Quesería Guadalteba S.L.	952726052	Campillos
10	Quesería El Serranito S.L.	952747038	Sierra Yeguas
11	Quesería La Pedrica	952748138	Teba
12	Quesería López Moreno S.L.	952728089	Cueva de San Marcos
13	Quesos Martín Lara	952034186	Antequera
14	Quesos Santa María del Cerro	952111164	Vva. Concepción
15	Quesos Sierra Crestellina	952895167	Casares
16	Satgama	952420575	Cártama
17	Sierra del Humbral S.L.	952717050	Archidona
18	Quesería Ángel Cañero S.L.	605802024	Alameda
19	Rey Cabra S.A.	952162256	Cuevas del Becerro
20	Agasur	952179311	Campanillas

Cata
Degustación
Quesos de **Andalucía**

TIPO DE GANADO

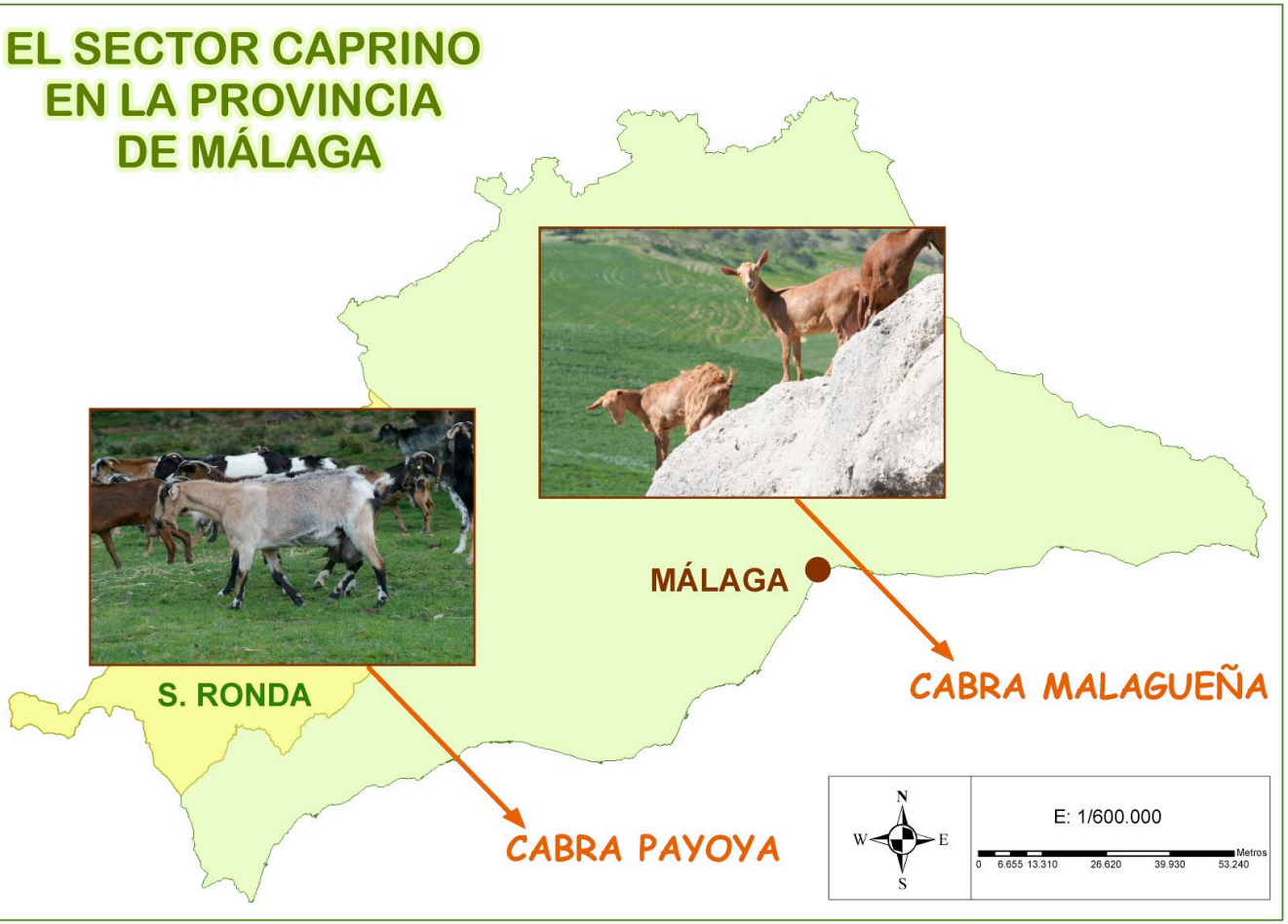
- Ganado caprino

  Malagueña

  Payoya

PUESTA EN VALOR DEL
PATRIMONIO
QUESERO
ANDALUZ

EL SECTOR CAPRINO EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA



Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LECHE DE CABRA

- ✓Andalucía primera región productora de leche de cabra

- ✓La leche de cabra contiene niveles bajo de lactosa (azúcar de la leche), por lo que resulta útil para personas intolerantes a la lactosa.
  - ✓Calcio, aumenta su absorción y deposito en los huesos, beneficioso tanto para personas adultas como mujeres que sufren osteoporosis

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO

RECEPCION DE LA LECHE

Controles de temperatura, acidez y pH

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

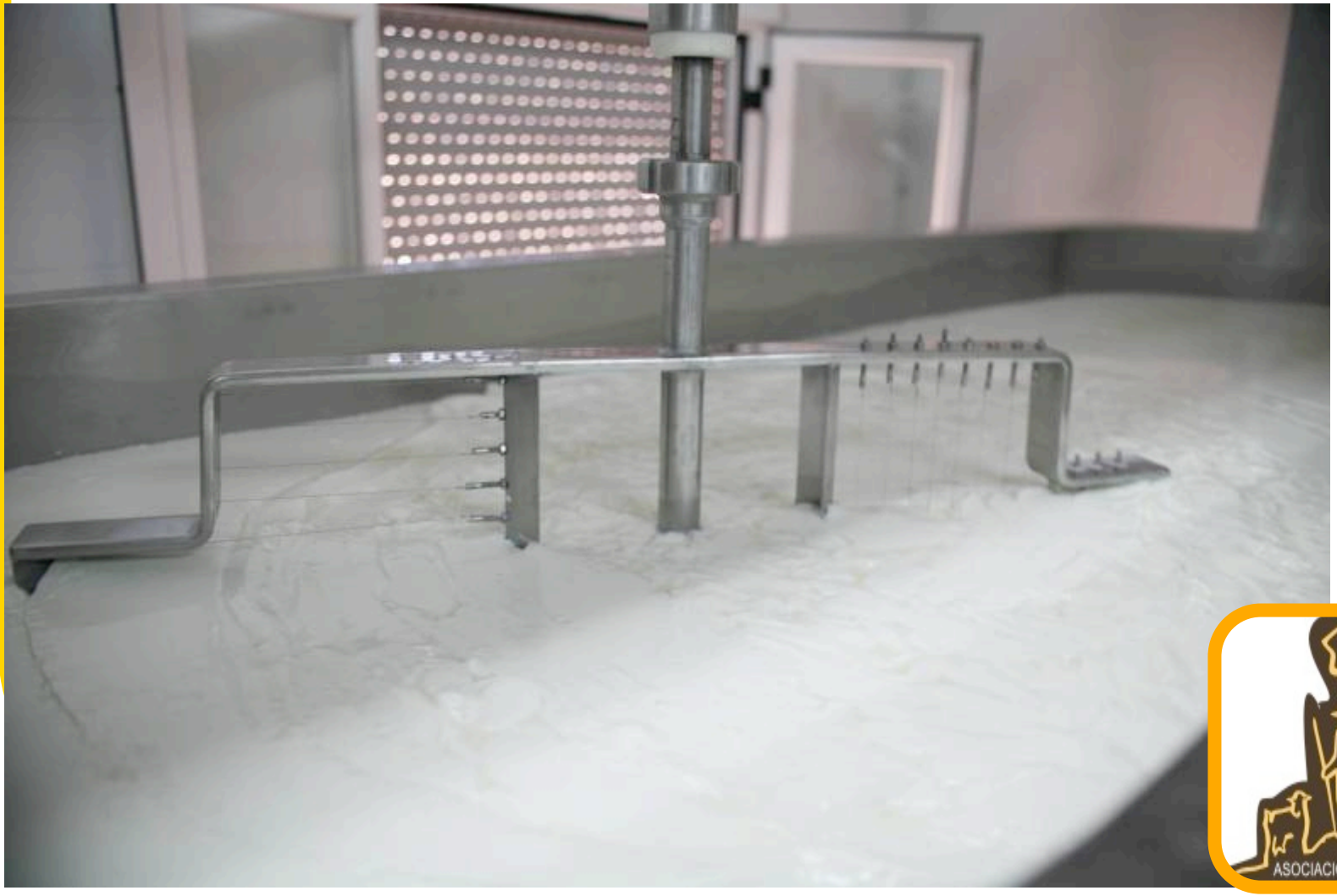
Filtrado y almacenamiento a 4°C

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cuajado → Calcio, fermentos lácticos y cuajo (45 - 60 minutos)

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Corte de la cuajada → Liras de corte.



Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Desuerado

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Moldeado

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Prensado → El tiempo y presión varía según el pH.

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Salado del queso

10 - 12 horas

Concentracion 10-22 %

Temperatura 10 a 12 °C

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maduración → 10 – 13°C (75 – 85% HR)

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Queso de Málaga:

- QUESOS 100% DE LECHE PURA DE CABRA
- Con CORTEZA NATURAL
- CUAJO DE CABRITO
- RENDIMIENTO QUESERO: 5-6 litros de leche 1 kg de queso

QUESOS DE LECHE CRUDA: Son quesos cuya leche no han sufrido tratamiento térmico alguno.

- Elaborados con **leche de muy buena calidad**.
- Son **quesos curados,** con un periodo mínimo **de maduración de 60 días.**
- Son quesos con **mucha personalidad.**

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- **QUESOS DE LECHE PASTEURIZADA:** elaborados con leche que se ha sometido a un tratamiento térmico.

  - Queso **Fresco**: Leche, cuajo y sal. Se pueden consumir después de su elaboración.

  - Queso **Semicurado**: Leche, cuajo, fermentos, sal. Periodo de maduración de 30 a 45 días.

  - Queso **curado**: Leche, cuajo, fermentos, sal. Periodo de maduración puede oscilar entre los 50 y 60 días.

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- **QUESOS DE LECHE PASTEURIZADA:** elaborados con leche que se ha sometido a un tratamiento térmico.

  - Queso **Fresco**: Leche, cuajo y sal. Se pueden consumir después de su elaboración.

  - Queso **Semicurado**: Leche, cuajo, fermentos, sal. Periodo de maduración de 30 a 45 días.

  - Queso **curado**: Leche, cuajo, fermentos, sal. Periodo de maduración puede oscilar entre los 50 y 60 días.

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESCRIPCIÓN FISICO-QUIMICA

-QUESO FRESCO

Materia grasa: 48 al 50%.

Proteína: 28-32%.

Humedad: 55-60%.

Sal: 0,5-0,6 %

-QUESO SEMICURADO

Materia grasa: 55-60 %

Proteína: 30-35%

Humedad: 45-55 %

Sal: 1-1,30 %

-QUESO CURADO

Materia grasa: 55-60 %.

Proteína: 27-35%.

Humedad: 35-25%.

Sal: 1,6 - 2 %

Quesos de Málaga

ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Diversificación de producciones lácteas :

- Requesón
- Torta de cabra
- Quesos de fermentación láctica: rulos de cabra.
- Tarta de queso.
- Queso para untar.

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

POSTRES CON LECHE DE CABRA

- Arroz con leche
- Flan
- Yogur
- Natillas
- Cuajada

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

www.quesosdeandalucia.com

www.quesosdemalaga.com

Quesos de Málaga
ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN