

MAS CALIDAD PARA EL QUESO DE CABRALES.-

miércoles, 10 de octubre de 2007

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso de Cabrales y el Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) han concluido, con éxito, el segundo ensayo para la implantación de un fermento lácteo autóctono que ayude a mejorar la calidad de este queso azul. Los análisis microbiológicos y las catas sensoriales que han venido sucediéndose desde que el pasado 8 de mayo se iniciaran las segundas pruebas para determinar el «buen comportamiento» de este fermento en los quesos elaborados con mezcla de las tres leches (oveja, cabra y vaca) arrojan unos buenos resultados.

Al menos así lo constatan desde el Consejo Regulador del Cabrales, donde ya están consensuando con el departamento del IPLA que coordina el científico Baltasar Mayo el tercer y definitivo ensayo antes de meterse de lleno en la fase de implantación del fermento entre todas las queserías censadas. En principio, todo apunta a que el próximo mes de noviembre arranque el examen final, que se prolongará durante tres o cuatro meses, de manera que a principios del año 2008 se valore el cómputo global de resultados y se concluya si, efectivamente, el fermento autóctono estudiado se distribuye entre los elaboradores.

Según el Consejo Regulador del Cabrales el fermento «funciona». En principio, dos de los tres ensayos previstos han terminado satisfactoriamente. El aroma del queso es más limpio e intenso, según los expertos, y su empleo tampoco altera el desarrollo del hongo característico del queso de Cabrales, el penicilium.

Todo esto ya se comprobó a principios de este año, cuando la primera evaluación del panel de catadores coordinados por el Consejo corroboró un mejor resultado, en términos de calidad, del censo de quesos elaborados con dosis del fermento investigado. Pero entonces sólo se examinó su efecto sobre piezas con una sola leche, la de vaca. En la segunda fase, el reto estaba en saber si el fermento actuaba correctamente cuando se empleaba mezcla de leches. Para ello, las mismas quesería piloto de la fase inicial cedieron quesos con un porcentaje de mezcla variado. El 41 por ciento de mezcla de cabra y oveja sobre el de vaca, el 60 por ciento, en una; y una mezcla de cabra y oveja del 10 por ciento en las otras dos. Los primeros análisis concluyeron que existía una buena acidificación y distribución del moho al corte y el efecto positivo del fermento en la aceleración de la velocidad de muerte de microorganismos no deseables, que se reduce por debajo de los quince días en los quesos fermentados con las dosis investigadas (cuando lo habitual, según los expertos, es que este proceso tarde algo más de dos semanas).

La recta final de la investigación arranca el próximo mes. Y entre las cuestiones que deberán afinarse figura la de determinar cuál debe ser la cantidad de dosis necesaria empleada para el correcto proceso de elaboración del cabrales. Un objetivo importante de cara a la reducción de costes. Sobre todo cuando se dé el paso de implantar su uso generalizado entre los productores. Y será la aceptación o no por parte de éstos la que determine si todo el esfuerzo realizado hasta ahora ha merecido la pena.

De momento, quienes lo estudian confirman que mejora la calidad. Claro que no hace milagros. El queso de Cabrales es un queso artesano y cada queso es diferente. Aunque salga de la misma quesería. La última garantía de calidad la pone el elaborador, que es quien elabora, conoce y da salida a su producto. El fermento lácteo autóctono se presenta como una herramienta común para todos los elaboradores del queso cabraliego con el objeto de eliminar las diferencias importantes de calidad entre quesos artesanos elaborados a partir de leche cruda. Se trata, en definitiva, de mejorar la calidad.