

el Queso en España

El queso es uno de los productos más apreciados de nuestra gastronomía. España cuenta con más de 150 variedades de queso y más de 32 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), lo que nos convierte en uno de los países con **mayor variedad de tipos de queso del mundo**. A ello ha contribuido nuestra **diversidad orográfica y climatológica**, factores que han condicionado el asentamiento y desarrollo de un gran número de razas de ganado de las tres especies: **bovina, caprina y ovina**.

En el sector quesero español se conjugan los **métodos tradicionales** con las **tecnologías más avanzadas** y la **investigación**. En todos los casos se cumplen las más exigentes normas de **seguridad alimentaria**, trazabilidad y calidad, tanto en las materias primas como en los procesos de transformación.



¿Qué es el queso?

El queso es el producto fresco o maduro, sólido o semisólido, que se obtiene de la leche entera, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o mezcla de algunos de estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, seguida del desuerado del coágulo obtenido o cuajada.

Real Decreto 1113/2006

TIPOS DE QUESO

Los quesos se pueden clasificar atendiendo a diferentes criterios:

POR TIPOS DE LECHE:

Cabra, oveja, vaca o mezcla

SEGÚN GRADO DE MADURACIÓN:

De tiernos a curados

POR DIFERENTES TEXTURAS:

Quesos de pasta blanda, prensada, etc.

POR DIFERENTES CORTEZAS:

Cortezas con moho, secas, húmedas, etc.

SEGÚN FIGURAS DE CALIDAD

D.O.P.
I.G.P.
M.G.

Nos detenemos en dos de ellas.

Por tipos de leche



Queso de cabra

Una importante zona quesera de cabra es el **litoral mediterráneo**. También el **pirineo catalán, las sierras periféricas y del centro peninsular y Canarias**. Entre los más conocidos: *Ibores, Murcia al vino, Majorero, del Tiétar*, etc.



Queso de oveja

Castilla y León y Castilla La Mancha son los principales fabricantes, seguido de **País Vasco, Navarra y Extremadura**. Existe una gran variedad de quesos elaborados con leche de oveja: *Manchego, Idiazábal, Zamorano, de La Serena, Torta del Casar*, etc.



Queso de vaca

Se produce en toda España, fundamentalmente en la **cornisa Cantábrica y Menorca**.



Queso de mezcla

En todo el territorio nacional se elaboran quesos de mezcla de dos o tres tipos de leche, destacando el **Ibérico**.

Según grado de maduración



Queso fresco

Está dispuesto para su consumo al final de la elaboración, tiene un alto contenido en agua (entre el 70 y el 80%) y hay que conservarlo refrigerado.



Quesos madurados

Son los que, mantenidos en condiciones especiales de humedad y temperatura, experimentan transformaciones que les hacen adquirir caracteres organolépticos específicos. Pueden ser **tiernos, semicurados, curados, viejos y añejos**, según el grado de maduración alcanzado.



Quesos con moho

La maduración se produce fundamentalmente mediante el desarrollo de mohos característicos en su interior.



Queso fundido

Se obtiene por la fusión de la mezcla de una o más variedades de queso y otros productos lácteos.

VALOR NUTRICIONAL

El queso es un alimento con un **gran valor nutricional** que contiene de forma concentrada la mayoría de los nutrientes de la leche.

Aporta:

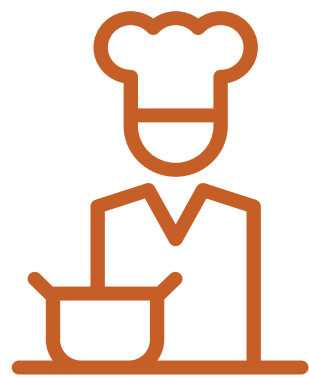
- **proteínas de alta calidad** con un elevado contenido de aminoácidos esenciales
- **minerales** como el calcio, el fósforo y el magnesio
- **vitaminas** A, B12, riboflavina y niacina

Es un alimento recomendable para incluir en una **dieta variada y equilibrada**, e importante en las etapas de crecimiento debido a la formación de los huesos, y en la edad adulta para favorecer a la conservación de la masa ósea.

.....
UNA PORCIÓN DE 50 GRAMOS DE QUESO PROPORCIONA LA MISMA CANTIDAD DE CALCIO QUE UN VASO DE LECHE O DOS YOGURES
.....

EL QUESO EN LA COCINA

En los últimos años se aprecia una **mayor valoración del queso en la cocina**, no solo en el aperitivo o en los fogones de los más reputados chefs, sino en la de los hogares, donde la **presencia del queso puede realzar los platos**.



CONSERVACIÓN DEL QUESO EN CASA



El queso es un producto natural y vivo necesita ciertos cuidados para una mejor conservación. En general todos **deben estar protegidos y conservados en el frigorífico** a una temperatura inferior a 10°C para evitar que se resequen y pierda sabor.



Algunos consejos:

LARGO TIEMPO

Si lo queremos conservar durante cierto tiempo, debemos envolverlo en un paño ligeramente humedecido.



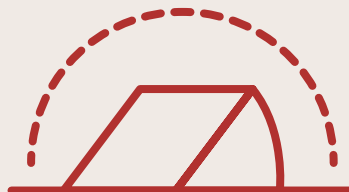
FORMATOS GRANDES

Para los formatos grandes de pasta dura y corteza seca, se puede frotar con aceite de oliva o manteca.



PORCIONES Y CUÑAS

Para porciones y cuñas, hay que proteger el queso bien en su envase original o en papel parafinado (papel encerado, papel manteca...)



PARA EVITAR EL MOHO

Para evitar que el moho penetre en el queso, pasar un cuchillo por la superficie, como si untásemos mantequilla. Así taponamos la entrada de oxígeno al interior.



DATOS Y CIFRAS DEL QUESO EN ESPAÑA



El **89% de los hogares** españoles consume queso



Los españoles consumimos **7,8 kg de media al año**, frente a los 17,2 de la UE



La producción anual se sitúa en torno a las **400.000 toneladas**



El queso concentra el **44,8% del gasto** en derivados lácteos en los hogares españoles



En 2015 **España exportó** casi **80 mil toneladas** de queso



inLac
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

Infografía disponible para descarga en www.inlac.es