

Envasado en atmósfera modificada de los quesos

Puede que al principio suene algo extraña la idea de que haya que proteger al queso de los microbios: al fin y al cabo, los microorganismos tienen un papel crucial en la fabricación del queso. No obstante, aunque algunos microbios son "buenos" y útiles para fabricar queso, otros no lo son tanto y pueden provocar que se estropee. En general, los quesos duros que carecen de un alto contenido de agua son susceptibles de ser atacados por mohos, mientras que los quesos con mayor cantidad de humedad pueden verse afectados por bacterias. Las grasas de algunos quesos también pueden sufrir una oxidación por el oxígeno del aire, lo que puede provocar que el queso se vuelva rancio.

El gas principal que se utiliza en el envasado en atmósfera modificada para prolongar la frescura del queso duro es el dióxido de carbono. El queso duro puede envasarse en una atmósfera compuesta únicamente de dióxido de carbono, mientras que para los quesos suaves, la proporción suele ser del 20 al 40 por ciento (el resto por lo general se compone de nitrógeno). La razón principal de que se haga esto con los quesos suaves es que, con el tiempo, el dióxido de carbono puede disolverse en el agua que se encuentra dentro del queso, lo que reduce el volumen de gas del envase, provocando eventualmente que el envasado se deshaga. La presencia del nitrógeno impide eso.

El envasado en atmósfera modificada es particularmente bueno para los quesos gratinados o en lonchas, ya que permite conservar un espacio en torno al queso cuando este se encuentra envasado. Esto permite al queso "respirar" y desarrollar más sabor, además de hacer que los trozos de queso individuales sean más fáciles de separar una vez abierto el envase. Este no es el caso si el queso está envasado al vacío, por ejemplo, cuando el contenido está necesariamente compactado. De esta manera, el MAP no solo alarga la caducidad del producto, sino que puede tener un efecto positivo sobre el sabor y

la apariencia del queso.

Un queso duro como el cheddar que se haya envasado en una atmósfera de gran cantidad de CO₂ puede ver su caducidad ampliada de dos a tres semanas a temperatura ambiente a un máximo de diez en un envasado en atmósfera modificada. Un queso suave puede durar por lo general ocho días si se almacena a temperatura ambiente y tres semanas si se hace bajo una mezcla adecuada de dióxido de carbono y nitrógeno.



IPOS

Analizador de gas portátil para el control de calidad en alimentos envasados en atmósfera modificada (MAP).

Configuración disponible: Sensor electroquímico (O₂), sensor infrarrojo (CO₂).

