



Queso de cabra en Murcia

por: A. Luna, J.A Carrizosa y A. Falagan(*)

INTRODUCCION

La elaboración de queso en la Región de Murcia se ha hecho tradicionalmente a partir de la leche de cabra de raza Murciana-Granadina, cuya principal característica es su gran capacidad lechera, acentuada por la selección de que ha sido objeto en los últimos años por parte de un grupo de ganaderos, la mayoría pertenecientes a la Asociación de Criadores de Cabra Murciana (ACRIMUR) y bajo el asesoramiento y dirección de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua a través de la quesería Experimental, ubicada en la Granja de Guadalupe (Murcia) y perteneciente al CIDA.

En la segunda mitad de la década de los 70 existían en la Región de Murcia dos queserías ubicadas en los términos municipales de Librilla y Jumilla. A principio de los 80 la quesería de Librilla (Quesofres) desaparece dando lugar a tres nuevas queserías en Cieza, Fortuna y nuevamente Librilla, que junto con la ya existente en Jumilla transformaban entre 10-15.000 litros de leche de cabra/día, lo que suponía una producción de aproximadamente 2.500 kilos de queso/día, fundamentalmente de queso fresco, además de una pequeña cantidad de curado y, eventualmente, de cuajada congelada con destino al mercado francés. Teniendo en cuenta que la producción de leche de cabra era de 65-70.000 litros diarios, significa que solamente el 15% de la leche producida se transformaba en la propia Región, el resto era recogida por grandes industrias lácteas foráneas (Forlase, García Baquero, Arias).

PLAN DE FOMENTO A LA INDUSTRIA QUESERA ARTESANA

El carácter industrial que las queserías de la Región fueron adquiriendo, con la consiguiente repercusión en la calidad del

producto (quesos de mezcla con adición de leche en polvo, caseinatos, etc), así como el bajo precio de la leche pagado por estos industriales a los ganaderos (35 ptas el litro de leche en la primavera de 1986), llevó a la creación por parte de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua de un programa para el fomento de las queserías artesanales, cuyo principal objetivo era rentabilizar y estabilizar las explotaciones de ganado caprino. Se pretendía que los ganaderos en vez de vender su leche a las grandes industrias, la transformarían ellos mismos en queso obteniendo así mayores beneficios por el valor añadi-

do que ésta transformación supone (ejemplo: para hacer un kilo de queso fresco se necesitan cinco litros de leche. El kilo de queso se vendía a 550 ptas. Por tanto, el litro de leche transformada tenía un precio de 110 ptas., frente a las 35 ptas. pagadas por las industrias).

Dicho programa se inició con la creación de la citada Quesería experimental y la contratación de un Especialista en Lactología.

OBJETIVOS DE LA QUESERIA EXPERIMENTAL

Los principales objetivos y el grado de consecución que dicha Quesería ha tenido desde su creación en 1.987, son los siguientes:

— Tipificación de al menos un queso elaborado con leche de cabra Murciana-Granadina, de características únicas, con la pretensión de que fuera típico de la Región.

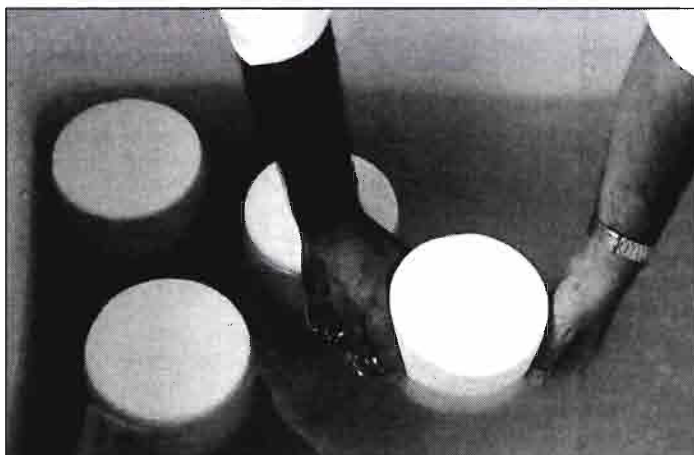
Ese objetivo se cumplió plenamente con la incorporación del "Queso al vino" en el último Catálogo de Quesos de España.

— Mejora de la tecnología de fabricación de queso fresco y curado mediante asesoramiento técnico, directo e individual prestado a los diferentes artesanos para su puesta

en marcha, correcto funcionamiento y obtención de productos de calidad.

— Organización de Cursos de "Análisis de Leche y Tecnología de Elaboración de Quesos Autóctonos", destinados a ganaderos interesados en crear su propia industria, en los cuales se enseñan las determinaciones analíticas necesarias para determinar la aptitud tecnológica de la leche, así como la tecnología de elaboración de los tres tipos de queso acogidos a la denominación "Producto de Calidad de Murcia", queso fresco, al vino y curado.

A diferencia de los primeros cursos destinados a futuros queseros, los realizados en los dos últimos años se llevan a cabo a petición de asociaciones (ACRIMUR) y de sindicatos agrarios (FUARM, UPA, etc.) orientados a ganaderos interesados en mejorar sus conocimientos sobre la ca-



Producto de calidad de Murcia: Queso fresco elaborado con leche de cabra Murciana-Granadina.

— El plan de fomento de la industria quesera ha permitido la mejora del sector.

— "Queso al vino", producto de calidad de Murcia.

Dto. de Zonas Áridas y Dto. de Desarrollo Ganadero.

(*)Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. La Alberca (Murcia)



Producto de calidad de Murcia: Queso al vino elaborado con leche de cabra Murciana-Granadina.



La cabra de Murcia, negra o caoba, fina, selecta y productora de leche en cantidad y calidad.

lidad de la leche y su influencia en la elaboración del queso.

Desde 1987 hasta la actualidad, se han impartido 19 Cursos con un total de 157 participantes.

INFLUENCIA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA QUESERÍA EXPERIMENTAL EN EL DESARROLLO DEL SECTOR

Las actividades desarrolladas por esta Quesería han incentivado la creación de 12 nuevas queserías, existiendo en la actualidad un total de 16: Jumilla (2), Yecla (2), Calasparra (2), Lorca (2), Cieza (2), Alhama, Bullas, Campos del Río, Fortuna, Molina de Segura (ésta sólo procesa leche de vaca) y Murcia (Zarandona).

La producción anual de leche de cabra en Murcia se acerca a los 20 millones de litros, estimándose que la cantidad de leche destinada a la fabricación de queso es de 35.000 litros/día, lo que representa más del 50% del total de la leche producida en la Región.

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS DE CABRA EN MURCIA

Por Orden de 11 de junio de 1990 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca se aprueba la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación "Producto de Calidad de Murcia" y su marca.

Se define como Quesos de cabra de Murcia, a los quesos producidos a partir de la leche entera pasteurizada, de cabra de raza Murciano-Granadina y sus cruces y la zona de producción de quesos aptos para la obtención del distintivo en todo el territorio de la Región de Murcia. Dicha Orden incluye 3 tipos de queso (queso fresco, al Vino y curado), cuya importancia actual es la siguiente:

— Queso fresco: representa el 80-85% de la producción total de queso.

— Queso al vino y queso curado: representan el 15-20% restante. Este por-

centaje suele aumentar en las épocas de mayor producción lechera, fundamentalmente primavera.

Esto quiere decir que 28.000 litros/día son destinados a la fabricación de queso fresco y 7.000 litros/día para queso al vino y curado.

Teniendo en cuenta que el rendimiento medio para el queso fresco se encuentra entre 5-5,5 litros/kilo, la producción diaria de este queso será de 5.300 kilos. Para los otros quesos el rendimiento medio es de 7-7,5 litros/kilo (al final de la maduración), luego la producción diaria será de 1.000 kilos (datos referidos exclusivamente a quesos puros de cabra).

HACIA UN NUEVO MARCO DE ACTUACIÓN DE LA QUESERÍA EXPERIMENTAL

La Quesería Experimental debe cumplir una función primordial en el desarrollo de nuevas tecnologías, transferencia tecnológica a las industrias y mejora de la formación tanto del sector productor de leche como del transformador mediante la organización de cursos. Igualmente se considera muy importante la estrecha colaboración con las queserías para definir futuros planes encaminados a mejorar la calidad de la leche y de los quesos de cabra.

Se ha constituido recientemente la Asociación de Queseros de la Región de Murcia formada por siete queserías, que transforman cerca de 15.000 litros de leche de cabra al día. Dentro de las líneas prioritarias de dicha Asociación (además de mantener una personalidad propia y defender el precio de la leche frente a otras industrias foráneas, así como el precio del queso, destaca la necesidad de obtener una leche en perfectas condiciones de calidad higiénica y la mejora de la tecnología de fabricación del queso al vino, con el fin de obtener en un futuro su Denominación de Origen.

Teniendo en cuenta la situación actual

del Sector, se considera que las líneas de actuación de la Quesería Experimental deben orientarse hacia la:

— Mejora de la calidad microbiológica de la leche de cabra de raza Murciano-Granadina, controlando la carga bacteriana y el número de células somáticas, para el cumplimiento de la nueva Normativa Comunitaria.

— Formación de los ganaderos mediante la organización de Cursos básicos, en los cuales se explique la manera de obtener una leche en perfectas condiciones higiénicas y la importancia para su transformación en productos de calidad.

— Creación de un plan de trabajo para mejorar las características organolépticas del queso al vino: para ello, sin variar sustancialmente la tecnología de fabricación, se realizarán diversas elaboraciones variando el porcentaje de "lavado de la cuajada", el tipo y proporción de fermentos lácticos empleados así como el tiempo de curación de los quesos.

— Transferencia de la tecnología de fabricación del queso al vino a las distintas industrias para su futura elaboración.

— Seguimiento, mediante visitas periódicas a las queserías, de la producción de queso al vino con el fin de obtener una mayor uniformidad del producto final e igualmente ofrecer un asesoramiento para la obtención de quesos de gran calidad.

— Investigación y tipificación de nuevos tipos de queso de gran aceptación y alta rentabilidad, como es el caso de los quesos de coagulación láctica tanto en fresco (tipo crema) como en curado (con enmohecido externo), quesos de pasta azul, etc. Durante este último año se ha trabajado para la obtención de diversos productos lácteos, fundamentalmente cuajadas y yogures. Todo esto a petición y en colaboración con distintas industrias lácteas, siendo el principal objetivo la diversificación de productos.

— Organización de Cursos Superiores, en los cuales se dé a conocer al sector las nuevas tecnologías experimentadas.