

Tipos de quesos

Frescos vs. Madurados

Cuando se trata del queso, tenemos a nuestra disposición una grandiosa variedad de tipos de quesos. Aquí te mostramos las diferencias entre los frescos y los madurados.

Características de los tipos de quesos

Quesos frescos

- Son los que están listos para disfrutarse
- No tienen procesos de maduración ni de refinado
- Conservan gran parte del suero de la leche
- Deben estar siempre en la nevera y su consumo debe hacerse en pocos días
- Son blandos y muy blancos
- Son derivados de la leche de vaca, cabra u oveja
- Después de 24 horas incubándose están listos para escurrirse

Quesos maduros

- Son los que pasan por un proceso de maduración
- Tienen bajo contenido de agua
- Presentan texturas, aromas y sabores especiales
- Generalmente se dejan reposar a una temperatura no mayor a 15°C
- Se dejan en lugares secos y oscuros durante varios meses
- Antes de almacenarse se curan en sal
- Tienen una corteza dura y un interior firme

Origen de estos tipos de quesos

Queso fresco

Estos quesos surgieron en el Neolítico en el en 8000 a.C. Los agricultores de la época criaban cabras y ovejas de las que obtenían la leche. Un día, dejaron la leche durante varias horas bajo el sol. Eso hizo que se coagulara y se formaran grupos blandos.

Los agricultores descubrieron que, si drenaban el líquido restante, esas esferas blancas se podían comer o untar. Fue así como se le dio paso a lo que hoy conocemos como bloques de queso.

Queso maduro

Se dice que nació de forma accidental por un árabe. Este llevaba una bolsa con leche de cabra a su trabajo. Después de un tiempo, cuando la fue a beber, estaba separada en dos partes: en un suero y en un sólido.

La historia cuenta que en Turquía, se dieron cuenta de la importancia del cuajo en el proceso de la coagulación de la leche. Como parte fundamental de la elaboración del queso, ese conocimiento se extendió a lo largo y ancho del mundo.



Los mongoles vieron en la leche de yak una gran aliada para las cuñas duras y secas de Byaslag.



En Egipto, el protagonista era el queso cottage con leche de cabra filtrado con esteras de caña.



En el sur de Asia, el proceso de coagulación de la leche se hacía con : el jugo de limón, vinagre o yogurt. Después, el proceso de secado se hacía con panes de paner.



Los griegos eran expertos en producir ladrillos de queso feta salado en salmuera, y quesos duros similares al pecorino romano.

Los monjes medievales no se quedaron atrás, experimentaron con:



— — — Diferentes tipos de leche

— — — Prácticas de fabricación de queso

— — — Procesos de maduración

Dato curioso:

¿sabías que hoy en día, el mundo produce cerca de 22 mil millones de kg de queso al año ?