

Descripción.

Quesos con frutas y/o frutos secos y su proceso de elaboración.

Sector Tecnológico: Industria de alimentos. En la técnica no se conoce quesos con frutas o frutos secos.

Problema Técnico: En la industria o en el mercado siempre se ha encontrado quesos típicos, como quesos duros, quesos salados, semi salados, quesillos y cuajadas.

Solución Propuesta. Se propone quesos con frutas y/o frutos secos, para facilitarle a las personas encontrar en el mercado dos productos en uno. Necesario en la canasta familiar y propicio para realizar o preparar muchos alimentos en casa, a lo cual se le aplica queso, como una ensalada de frutas, tortas, postres, pudines y complementos dietario.

Las ventajas que tiene la elaboración del queso con frutas y/o frutos secos es: Que podría emplearse en el campo de las reposterías, para aplicárselo a los helados, ensaladas con frutas, Pasteles, postres, pudines, elaboraciones de panes, tortas, uso para la canasta familiar como complementos dietarios.

Descripción detallada de la invención.

El proceso para la elaboración del queso con frutas y/o frutos secos consiste en mezclar la cuajada o el queso con las frutas y/o los frutos secos, para que dé como resultado un queso compacto con las variedades de frutas y/o frutos secos, con el fin de brindarles al consumidor un producto nuevo en el mercado para mezclar con otros alimentos y el consumo.

Dicho proceso consta de las siguientes etapas:

1. A un recipiente contenedor, preferiblemente una cantina o tina de leche, se le aplica cuajo¹. Se utiliza de acuerdo a especificaciones técnicas del producto. Para el caso de la invención, se utiliza cuajo líquido en relación de 1.5 centímetros cúbicos de cuajo por cada 40 litros de leche.
2. Se deja reposar la leche con el cuajo hasta que se corte la leche. Este tiempo puede ser de 30 minutos o según indicaciones de la ficha técnica del cuajo líquido utilizado.
3. Pasado ese tiempo se procede a quebrar la leche manualmente y se deja en reposo para que se separe el queso del suero. Este tiempo puede ser de 10 minutos.
4. Se procede a presionar el queso al fondo del recipiente contenedor para compactarlo. Posteriormente, se retira el queso compactado del recipiente contenedor.
5. En seguida, se toma una cantidad de suero suficiente para ser licuado con aproximadamente la tercera parte de fruta o fruto seco a adicionar. Esto permite dar el sabor al queso que se va a preparar.
6. Se vierte la sal a la preparación del suero licuado con la fruta o el fruto seco, para hacer el suero salmuera.
7. Picar la fruta y/o los frutos secos restantes, para producir un queso con fruta y/o frutos secos.
8. Cortar el queso compactado en cuatro pedazos iguales, para picarlo en trozos pequeños.
9. Una vez picado el queso, este se mezcla con el suero salmuera, a fin de que tome el sabor de la fruta y/o el fruto seco. Se deja reposar por un tiempo aproximado de 10 a 15 minutos.

1

<http://www.cimpaltda.com/modulo/cuajos/cuajo%20liq%20marshall%20marzyme%20por%201%20litro.pdf>

10. Se toma la empleta (caja de madera) o prensa, se le coloca un lienzo o paño limpio cruzado para verter el queso con fruta y/o fruto seco.
11. Se inicia vertiendo en la empleta o prensa una capa de queso y luego una capa de fruta y/o frutos secos previamente picado. Se continúa así sucesivamente hasta terminar toda la materia prima, para que destile todo el suero.
12. Se procede a tapar el queso con la fruta y/o frutos secos con el paño y la tapa de la empleta el queso, y se le coloca peso.
13. Este proceso queda allí en la prensa por un tiempo entre 8 y 24 horas (preferiblemente 12 horas) hasta que se compacte el queso con las frutas y/o el fruto seco. Completado este tiempo se le retira la tapa y se saca el producto final (queso con fruta y/o frutos secos).

Proceso del queso: El queso es el resultado de la leche cuajada o cortada. Se inicia echándole el cuajo líquido a la leche y esperar un espacio de tiempo para quebrar la leche, luego se empieza a ajustar o aprisionar el queso dentro del recipiente contenedor hasta realizar una masa compacta, y se separa el suero dulce del queso. Se prepara el suero salmuera, licuando fruta con suero y sal. Luego se pica el queso y se agrega al suero salmuera (suero salado con fruta) que está en otro recipiente, y se deja allí por 15 minutos para que coja la sal y el sabor a la fruta o el fruto seco. Por otro lado se pica la fruta y/o los frutos secos restantes. Se toma una empleta y se va echando una capa de queso y una de fruta o frutos secos hasta terminar todo el material que se tenga, se procede a taparse la empleta y colocársele peso para que salga todo el suero y quede compacto el queso con las frutas y/o los frutos secos. Como

resultado, se obtiene el queso con fruta y/o frutos secos listo para distribución y consumo.