

CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE AHUMADO DEL QUESO PALMERO

M. FRESNO*, M. FERNÁNDEZ**, S. ALVAREZ*, N. DARMANIN*, P. BATISTA*, V. PINO*, M.J. DUQUE**,
J. GONZALEZ**, A. RODRÍGUEZ**

* Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Aptdo. N° 60, 38200 La Laguna, S/C de Tenerife, mfresno@icia.es
** Consejo Regulador de La Denominación de Origen Queso Palmero

El ahumado de los alimentos es uno de los métodos más antiguos que se conocen para la conservación de los mismos. Las modernas técnicas de la industria alimentaria han relegado a un segundo plano esta acción conservadora a pesar de que se sigue valorando su acción bacteriostática y antioxidante. El principal objetivo actual del ahumado es conferir a los alimentos un color, olor, aroma y sabor característicos.

En Canarias el ahumado de los quesos se ha realizado de forma tradicional y desde tiempos remotos en las islas de La Palma, El Hierro y La Gomera, en otras islas sólo se ha utilizado en determinadas zonas muy concretas. El proceso de ahumado y los materiales utilizados difiere de unas a otras lo que colabora a conferir a los quesos una identidad propia. De los quesos ahumados el único que cuenta con una Denominación de Origen (DO) es el queso Palmero, estos quesos han de elaborarse con leche de cabras de la raza Palmera y se admiten cuatro productos naturales y originarios de la isla para su ahumado. Cáscara de almendras, palas de tunera (*Opuntia ficus indica*), acículas y madera de pino canario (*Pinus Canariensis*).

En este trabajo se presentan los resultados primeros obtenidos mediante una encuesta realizada a 63 ganaderos de la DO que elaboran sus quesos con leche de la propia explotación, se enmarca dentro de un proyecto de investigación que estudia el proceso de ahumado del queso Palmero y la posibilidad de optimizarlo y utilizarlo como un elemento diferenciador que permita evitar los fraudes que está sufriendo este producto.

El 90% de los ganaderos incluye en la alimentación de sus cabras pasto natural o arbusto forrajeros. El 98.8% utiliza cuajo natural de cabrito. En relación con el ahumado el 94.8% utiliza un bidón metálico habitado para ello con un tiempo medio de ahumado entre 10 y 15 minutos. De entre los encuestados se tomó una muestra representativa de los quesos ahumados con los cuatro materiales y se efectuaron análisis químicos y sensoriales. No se encontraron diferencias significativas en la composición química. La friabilidad y la adherencia fueron estadísticamente diferentes entre ellos al igual que algunos de los sabores elementales como el dulce y el picante.