



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI  Lácteos

PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM – 2009

Informe del resultado del Juzgamiento de los quesos
Bogotá, Colombia 11, 12 y 13 de Noviembre de 2009



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

El Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis, lanza el 23 de Agosto del presente año, el Concurso Nacional de Quesos “Premio Nacional de Quesos CNLM 2009”, en su tercera versión; dando continuidad de su principal objetivo, impulsar el mejoramiento de la calidad de la leche y sus derivados, convocando a grandes, medianos y pequeños industriales colombianos productores de Queso a participar con sus productos, demostrando su calidad y promocionando su consumo.

METODOLOGIA

Para el desarrollo del Premio Nacional de Quesos CNLM 2009, fueron realizadas algunas modificaciones en la tabla de categorías, ofreciendo así una mayor variedad de opciones, para la participación de los productos de las empresas participantes. En el manejo de los quesos participantes, el Comité Técnico tuvo en cuenta lo establecido en las bases del Reglamento del Concurso. Para el desarrollo del Concurso, los quesos fueron codificados y almacenados, preservando la identidad de la empresa participante, recibiendo un código aleatorio de tres dígitos, manejado solamente por uno de los miembros del Comité Técnico del Concurso.

Dentro del Concurso Nacional de Quesos, se realiza un análisis sensorial, para el juzgamiento y calificación de los quesos participantes. Durante el presente año se realizó un trabajo de capacitación y fortalecimiento de las habilidades sensoriales del grupo de Jurados Nacionales, escogidos previamente por el Comité Técnico del Concurso, basándose en su experiencia en la caracterización y producción quesera nacional, por parte del Comité técnico del Concurso acompañado por la Facultad de Química de la Universidad Nacional. El proceso de nivelación para el análisis sensorial previo al concurso, es realizado por el personal del Laboratorio Sensorial del INTI – Lácteos de Argentina, con el apoyo de un software creado para tal propósito, el cual emite las planillas de juzgamiento específicas para cada categoría.

El juzgamiento de un queso contempla la evaluación de la “Apariencia”, “Textura” y “Flavor”. Por una cuestión operativa, se dividió dicho juzgamiento en dos etapas (separadas en tiempo y espacio), la primera etapa se realizó sobre hormas cortadas a la mitad, evaluándose en forma visual, los atributos de “Apariencia Exterior” (forma y corteza) y la “Apariencia Interior” (color, ojos, aberturas, etc.). La segunda etapa, de degustación, se desarrollo sobre dos muestras cortadas en formas de paralelepípedos de 7x10x70mm descortezadas presentadas en recipientes cerrados adecuados. En la misma se evaluaron los atributos de “Flavor” (olor, aroma, gustos, etc.) y “Textura” (Elasticidad, firmeza, humedad, etc.).



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

Para la evaluación de los atributos de Apariencia, Flavor y Textura se eligieron descriptores utilizados internacionalmente por la Federación Internacional de Lechería (Norma FIL-IDF 99C:1997) y la Unión Europea (Proyectos FLAIR 1994 y FLORA 1996).

Para la puntuación individual de cada descriptor se utilizó una escala de 1 a 5 puntos. La misma tiene como objetivo establecer el grado de concordancia con el requisito sensorial preestablecido para cada variedad de queso. De tal modo, un descriptor es calificado con *5 puntos* si posee una "Concordancia con el requisito sensorial preestablecido"; *4 puntos* si posee una "Mínima desviación con el requisito sensorial preestablecido"; *3 puntos* si posee una "Desviación perceptible del requisito sensorial preestablecido"; *2 puntos* si posee una "Desviación considerable del requisito sensorial preestablecido" y *1 punto* si posee una "Desviación muy considerable del requisito sensorial preestablecido". El puntaje de cada queso se calcula como la suma de los puntajes asignados para cada descriptor.

Cada queso fue evaluado por 7 jueces expertos, los cuales fueron entrenados en la metodología antes mencionada en un taller de nivelación de criterios dictado por personal de INTI-Lácteos.

El puntaje final del queso se determinó como el promedio entre los puntajes individuales proporcionados por cada juez participante en dicha categoría.

Siguiendo las bases y reglamentos del concurso, los quesos se clasificaron como:

- Calidad Extra o A: aquellos que hayan sumado un mínimo de 90 Pts.
- Calidad Primera o B: aquellos que hayan sumado entre 85 y 89,9 Pts.
- Calidad Segunda o C: aquellos que hayan sumado entre 80 y 84,9 Pts.
- Sin calificación de calidad: aquellos que hayan sumado menos de 79,9 Pts.



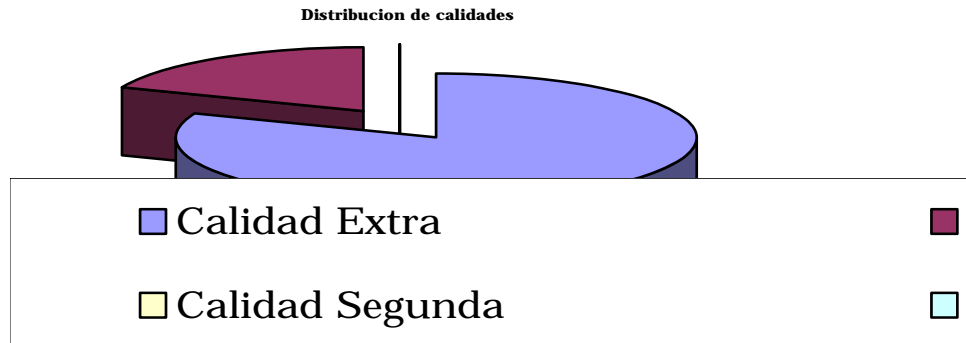
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



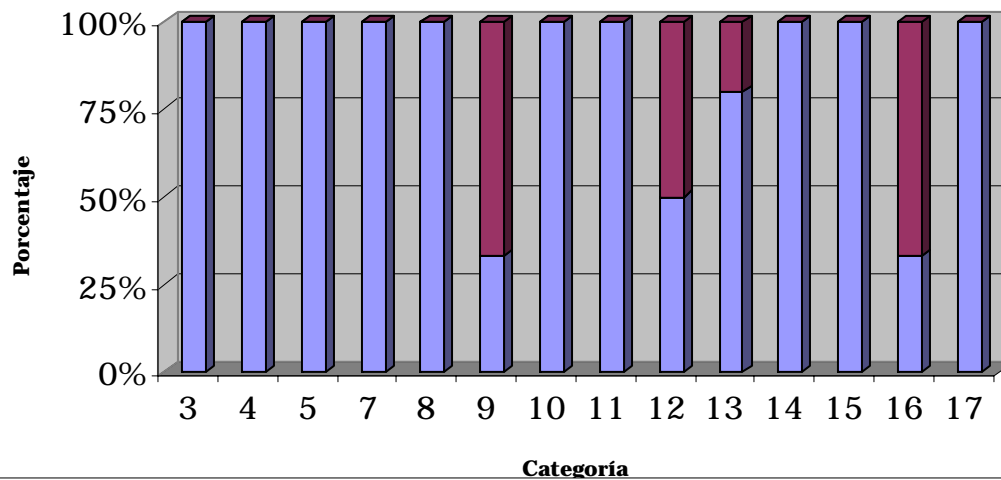
Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES



Distribución de calidades obtenidas por Categoría



■ Calidad Extra

■ Calidad Primera

COMENTARIOS:

- Compitieron 41 quesos en el concurso.
- De los 37 quesos concursantes, 30 obtuvieron clasificación de “Calidad Extra”, 7 quesos clasificaron como “Calidad 1º”, no hubo quesos que clasificaran como “Calidad 2º” ni como “Sin calidad”.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

- El 81% de los quesos participantes estuvieron dentro de “Calidad Extra” y el 19% obtuvo clasificación de Calidad primera.
- De las catorce categorías que participaron en el concurso, diez tuvieron quesos participantes dentro de la clasificación “Calidad Extra”.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

PREMIOS OTORGADOS

QUESO DEL AÑO CNLM 2009



Queso Gruyere elaborado por Colanta LTDA. con un puntaje de 97.5 puntos.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

RESULTADOS OBTENIDOS POR LOS QUESOS PARTICIPANTES

CATEGORIA 3 - Quesos de pasta semidura, semigrasos				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>Holstein</i>	<i>Calidad Extra</i>	<i>Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS</i>	<i>93,3</i>
Plata	Holandés	Calidad Extra	Lácteos Levelma	95,0
Bronce	Holandés	Calidad Extra	Colanta Ltda.	91,5

CATEGORIA 04 - Quesos de pasta semidura, grasos				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>Fontina</i>	<i>Calidad Extra</i>	<i>Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio</i>	<i>96,2</i>
Plata	Cheddar	Calidad Extra	Colanta LTDA.	95,7
Bronce	Gouda	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	93,7

CATEGORIA 05 - Quesos de pasta semidura				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	<i>Gruyere</i>	<i>Calidad Extra</i>	<i>Colanta Ltda.</i>	<i>97,5</i>
Plata	Emmenthal	Calidad Extra	Colanta Ltda.	95,3



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI  Lácteos

CATEGORIA 07 - Quesos de pasta dura I				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	Parmesano	Calidad Extra	Colanta Ltda.	92,0
Plata	Parmesano	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	91,4
Bronce	Pecorino	Calidad Extra	Colanta LTDA.	90,3

CATEGORIA 08 - Quesos de pasta dura II				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	Provolone	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	92,0

CATEGORIA 09 - Quesos de pasta hilada I				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Mozzarella	Calidad Extra	Lácteos Andinos de Nariño Ltda.	91,0
Plata	Mozzarella	Calidad Primera	Lácteos Levelma	88,7
Bronce	Mozzarella	Calidad Primera	Colanta LTDA.	86,3



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

CATEGORIA 10 - Quesos de pasta hilada II				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Trenza	Calidad Extra	Colanta Ltda.	94,2
Plata	Pera	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	92,0

CATEGORIA 11 - Quesos de pasta hilada III				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Doblecrema	Calidad Extra	Colanta Ltda.	94,3

CATEGORIA 12 - Quesos Untables				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Suero costeño	Calidad Extra	Colanta Ltda.	95,7
Plata	Crema	Calidad Extra	Colanta LTDA.	93,7
Bronce	Crema	Calidad Primera	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	89,7



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

CATEGORIA 13 - Quesos blancos o frescos				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	Quesito	Calidad Extra	Colanta Ltda.	93,7
Plata	Campesino	Calidad Extra	Colanta Ltda.	93,0
Bronce	Quesito	Calidad Extra	Lácteos El Galán	92,2

CATEGORIA 14 -Quesos blandos frescos con o sin saborizantes				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	Pettit Suisse	Calidad Extra	Colanta Ltda.	95,1
Plata	Dip Jamón	Calidad Extra	Colanta Ltda.	91,7

CATEGORIA 15 - Quesos con especias y/o ahumados				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
<i>Oro</i>	Holandés con comino	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	96,1
Plata	Queso con Pesto	Calidad Extra	Central Lechera de Manizales CELEMA	92,5



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

CATEGORIA 16 – Otros Quesos elaborados a base de leche de vaca				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Monterrey Jack	Calidad Extra	Colanta LTDA.	91,3
Plata	Montasio	Calidad Primera	Fabrica de Quesos Italianos Del Vecchio	88,7
Bronce	Montasio	Calidad Primera	Lacto Life E.U.	86,0
CATEGORIA 17 – Otros Quesos elaborados a base de leche de oveja, cabra y búfala o sus combinaciones				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Manchego	Calidad Extra	Colanta LTDA.	96,3
Plata	Tres Leches	Calidad Extra	Colanta LTDA.	95,0



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

ORGANIZACIÓN PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM

Presidente	Doctor René Alejandro Pérez
Vicepresidente	Doctor Enrique Ortega Ortega
Comité Técnico	Doctora Carol Jania Arévalo González Doctor Dickens Buitrago Vanegas

COMISARIOS

Ing. Viviana Bruno
Licenciado Germán Aranibar

JURADOS

Araceli Romo Pazos	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LTDA, COLÁCTEOS
Ana Escobar Cano	Lácteos Andinos de Nariño
Asdrúbal Tabares	Cooperativa COLANTA LTDA.
Carla Portillo	Lácteos CampoReal
Catalina Echavarría	Chef
Esperanza Neira	Universidad de La Salle
Fernando Escallón	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio
Ferdinando Capitanni	Lacto Life E.U.
Jairo Moreno Orjuela	Universidad Nacional de Colombia
Juan Antonio Cáceres	Productos Alimenticios ALPINA S.A.
Henry González	Nous Aromas
Karl Heinz Barth	Maestro Quesero.
Luis Fernando Sánchez	Asesor Independiente
Martha Isabel Flórez	S.E.N.A.
Martha Lucía Astorquiza	Asesor Independiente



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

Martha Stella Holguín

Otto Feria

Pilar Meléndez

Ruby Alfonso

Silvia Gast

Thales Saavedra

Yesid Achuri

Universidad Nacional de Colombia

Lácteos Levelma

Universidad Nacional de Colombia

Interenzimas

Universidad de La Sabana, Chef.

Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio

Asesor Independiente

Cordialmente;

Comité Organizador

Enrique Ortega Ortega
Vicepresidente

Carol Arévalo González
Comité Técnico

Dickens Buitrago Vanegas
Comité Técnico



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

ANEXO

1 Categoría 15. Quesos con especias y/o ahumados Queso con Pesto Central Lechera de Manizales Celema

Resultados de Laboratorio

Análisis Microbiológico

Parámetro	Unidades	Método	Técnica	Resultado	Norma	Rango
NPM Coliformes Totales	NPM/g	INVIMA 1998 - ICMSF Método 3	Número Más Probable	4	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
NPM Coliformes Fecales	NPM/g	INVIMA 1998 - ICMSF Método 1	Número Más Probable	<3	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
Determinación de Salmonella sp.	P/A en 25g	INVIMA 1998 - NTC 4574	Presencia Ausencia	Ausente en 25 g	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	Ausente en 25 g
Determinación de Listeria monocytogenes sp.	P/A en 25g	NTC 4666	Presencia Ausencia	Ausente en 25 g	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	Ausente en 25 g
Recuento de estafilococo coagulasa positivo	UFC/g	INVIMA 1998 - NTC 4779	Recuento en placa	<100	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	n=1 M=1000



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

Análisis Fisicoquímico

Parámetro	Unidades	Método	Técnica	Resultado	Norma	Rango
Grasa (Quesos)	% Base seca	AOAC 995.18/ 18 Edición	Gerber	44.23	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
Humedad (Quesos)	% p/p	AOAC 926.08	Gravimetría	45.7394	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-

Evaluación de los resultados del laboratorio

Tipo de queso	Concepto
Quesos con especias y ahumados Queso con Pesto	La muestra Cumple con los requisitos microbiológicos del Premio Nacional de Quesos CNLM 2009 para los parámetros analizados. Los resultados obtenidos para los ensayos fisicoquímicos, serán tenidos en cuenta como parámetros excluyentes durante el desarrollo de los Concursos posteriores. En este momento sirven como parámetros para el mejoramiento y estandarización de los productos.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

Evaluación por parte del Jurado

Tipo De Queso	Puntaje	Comentario
Quesos con especias y ahumados Queso con Pesto	92.5	Forma Irregular

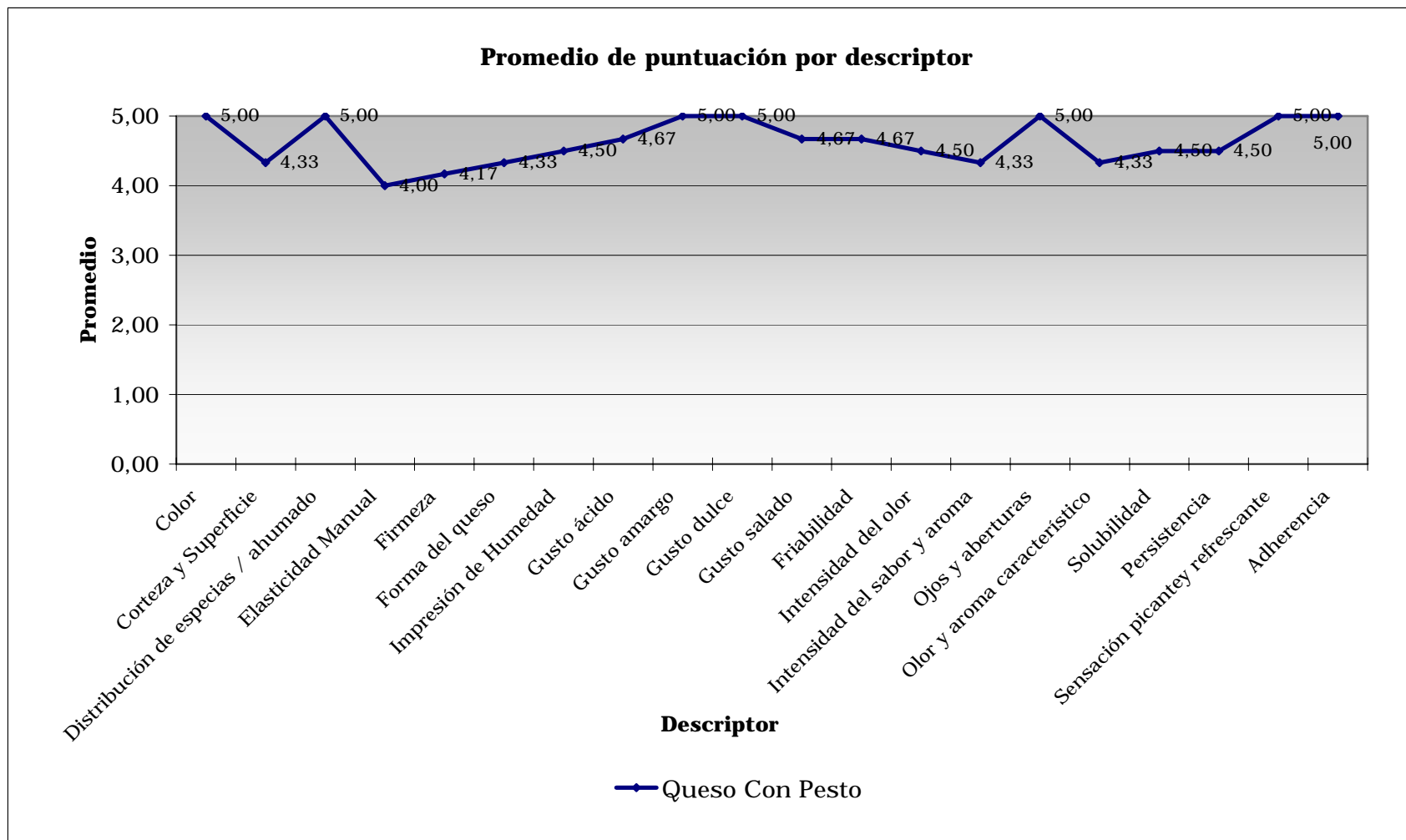


“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos





“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

2 Categoría 15. Quesos con especias y/o ahumados Queso con Jalapeño Central Lechera de Manizales Celema

Resultados de Laboratorio

Análisis Microbiológico

Parámetro	Unidades	Método	Técnica	Resultado	Norma	Rango
NPM Coliformes Totales	NPM/g	INVIMA 1998 - ICMSF Método 3	Número Más Probable	93	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
NPM Coliformes Fecales	NPM/g	INVIMA 1998 - ICMSF Método 1	Número Más Probable	<3	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
Determinación de Salmonella sp.	P/A en 25g	INVIMA 1998 - NTC 4574	Presencia Ausencia	Ausente en 25 g	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	Ausente en 25 g
Determinación de Listeria monocytogenes sp.	P/A en 25g	NTC 4666	Presencia Ausencia	Presente en 25 g	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	Ausente en 25 g
Recuento de estafilococo coagulasa positivo	UFC/g	INVIMA 1998 - NTC 4779	Recuento en placa	<100	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	n=1 M=1000

Análisis Fisicoquímicos



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2009”



Consejo Nacional de Calidad de la
Leche y Prevención de la Mastitis

INTI Lácteos

Parámetro	Unidades	Método	Técnica	Resultado	Norma	Rango
Grasa (Quesos)	% Base seca	AOAC 995.18/ 18 Edición	Gerber	42,51	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-
Humedad (Quesos)	% p/p	AOAC 926.08	Gravimetría	50,5965	Requisitos Premio Nacional de Quesos 2009	-

Evaluación de los resultados del laboratorio

Tipo de queso	Concepto
Quesos con especias y/o ahumados Queso con Jalapeño	La muestra No Cumple con los requisitos microbiológicos del Premio Nacional de Quesos CNLM 2009 para los parámetros analizados. Los resultados obtenidos para los ensayos fisicoquímicos, serán tenidos en cuenta como parámetros excluyentes durante el desarrollo de los Concursos posteriores. En este momento sirven como parámetros para el mejoramiento y estandarización de los productos.