



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM – 2008

Informe del resultado del Juzgamiento de los quesos
Bogotá, Colombia 13, 14 y 15 de Agosto de 2008





“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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 7 de junio del presente año, el Concurso Nacional de Quesos “Premio Nacional de Quesos CNLM 2008”, en su segunda versión; buscando así 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 2008, 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. Al igual que en el concurso realizado el año anterior, los quesos fueron tratados según 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. El proceso de capacitación y nivelación del análisis sensorial 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, las cuales son suministradas a un grupo de Jurados Nacionales, escogidos previamente por el Comité Técnico del Concurso, basándose en su experiencia en la caracterización y producción quesera nacional.

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.).

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



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

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

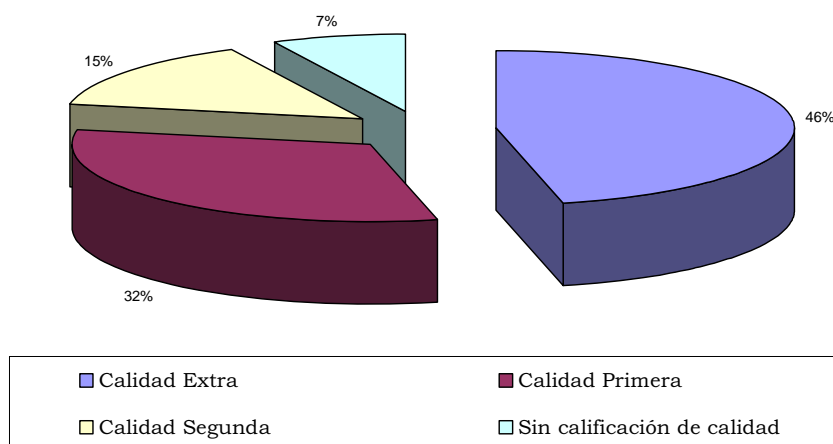
El puntaje final del queso se determinó como el promedio entre los puntajes individuales proporcionados por cada juez participante en dicha categoría.

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.

ANÁLISIS GLOBAL DE LOS QUESOS PARTICIPANTES

Distribucion de calidades





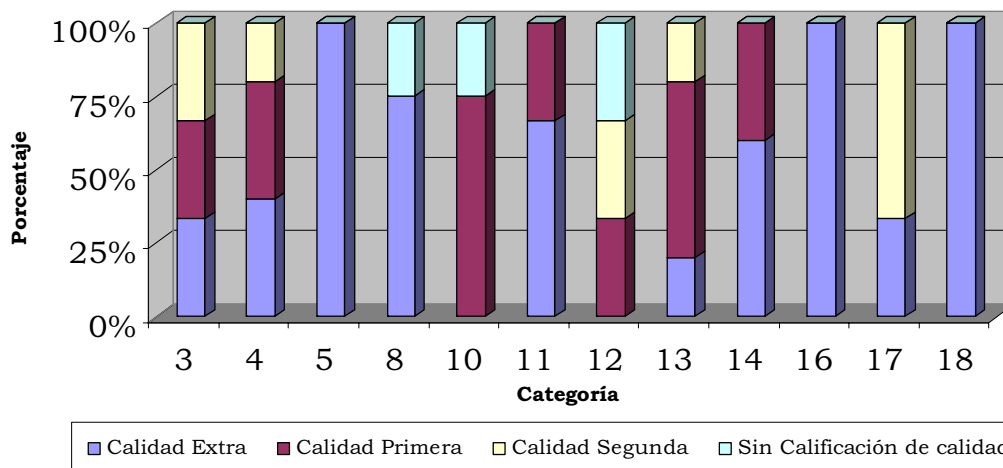
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

Distribución de calidades obtenidas por Categoría



COMENTARIOS:

- Compitieron 44 quesos en el concurso.
- De los 44 quesos concursantes, 19 obtuvieron clasificación de “Calidad Extra”, 13 quesos clasificaron como “Calidad 1º”, 6 quesos clasificaron como “Calidad 2º” y 3 quesos clasificaron como “Sin calidad”.
- El 46% de los quesos participantes estuvieron dentro de “Calidad Extra” y el 32% obtuvo clasificación de Calidad primera.
- De las 12 categorías que participaron en el concurso, diez tuvieron quesos participantes dentro de la clasificación “Calidad Extra”.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

PREMIOS OTORGADOS

QUESO DEL AÑO CNLM 2008



Queso Trezza elaborado por Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio con un puntaje de 97.6 puntos.



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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
Oro	Holstein	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	90,8
Plata	Holandés	Calidad Primera	Colanta Ltda.	88,2
Bronce	Holandés	Calidad Segunda	Lácteos Levelma	83,8

CATEGORIA 04 - Quesos de pasta semidura, graso				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Gouda	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	93,6
Plata	Fontina	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	90,6
Bronce	Gouda	Calidad Primera	Lácteos Andinos de Nariño Ltda.	89,4

CATEGORIA 05 - Quesos de pasta semidura con y sin ojos				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Gruyere	Calidad Extra	Colanta Ltda.	97,2
Plata	Emmenthal	Calidad Extra	Colanta Ltda.	96,2



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

CATEGORIA 08 - Quesos de pasta dura I				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Pecorino	Calidad Extra	Colanta Ltda.	96,0
Plata	Parmesano	Calidad Extra	Colanta Ltda.	93,2*
Bronce	Provolone	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	93,2*

*Desempate comisarios

CATEGORIA 10 - Quesos de pasta blanda, hilados I				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Plata	Mozzarella	Calidad Primera	Lácteos Andinos de Nariño Ltda.	88,2
Bronce	Mozzarella	Calidad Primera	Colanta Ltda.	85,8

CATEGORIA 11 - Quesos de pasta blanda, hilados II				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Trenza	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	97,6
Plata	Pera	Calidad Extra	Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio	93,0
Bronce	Pera	Calidad Primera	Lácteos Camporeal	87,0



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

CATEGORIA 12 - Quesos de pasta blanda, hilados III				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Plata	Doblecrema	Calidad Primera	Colanta Ltda.	88,2
Bronce	Doblecrema	Calidad Segunda	La Vaca que Ríe	84,4

CATEGORIA 13 - Quesos untables				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Suero Costeño	Calidad Extra	Colanta Ltda.	92,8
Plata	Esparcible	Calidad Primera	Lácteos Andinos de Nariño Ltda.	88,0
Bronce	Crema	Calidad Primera	Colanta Ltda.	86,1

CATEGORIA 14 - Quesos blandos de alta humedad o frescos				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Quesito	Calidad Extra	Colanta Ltda.	92,0*
Plata	Quesito	Calidad Extra	El Zarzal S.A.	92,0*
Bronce	Casero	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	90,8

*Desempate comisarios



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

CATEGORIA 16 - Quesos con especias y/o ahumados				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Dips	Calidad Extra	Colanta Ltda.	94,8
Plata	Holandés con comino	Calidad Extra	Cooperativa de Productos Lácteos Nariño - COLACTEOS	92,0
Bronce	Cacciocavallo ahumado	Calidad Extra	Fábrica de quesos italianos Del Vecchio	91,4

CATEGORIA 17 – Otros Quesos elaborados a base de leche de vaca				
MEDALLA	TIPO DE QUESO	CLASIFICACIÓN	EMPRESA	PUNTAJE
Oro	Petito	Calidad Extra	Colanta Ltda.	94,4
Bronce	Brie	Calidad Segunda	Werner Tuscher - Eurolacteos	84,2

CATEGORIA 18 - 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.	95,6



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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	Ingeniera Margarita Domínguez Bacterióloga Mariana Romero Ocampo Bacterióloga Carol Jania Arévalo González

COMISARIOS

Ing. Viviana Bruno
Ing. Haydée Montero
Tco. Germán Aranibar

JURADOS

Araceli Romo Pazos	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño LTDA, COLÁCTEOS
Alexander Morales	La Vaca que Ríe
Ana Escobar Cano	Lácteos Andinos de Nariño
Asdrúbal Tabares	Cooperativa COLANTA LTDA.
Catalina Echavarría	Chef Particular
Esperanza Neira	Universidad de La Salle
Fabio Quimbaya	SENA Centro de Biotecnología Agropecuaria Mosquera
Jaime Amaya	El Zarzal S.A.
Juan Antonio Cáceres	Productos Alimenticios ALPINA S.A.
Karl Heinz Barth	Maestro Quesero.
Luis Fernando Sánchez	Asesor Independiente



“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM - 2008”



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

INTI Lácteos

María Paula Nieto

Pilar Meléndez

Silvia Gast

Thales Saavedra

Yesid Achuri

Universidad de La Sabana, Chef.

Universidad Nacional de Colombia

Universidad de La Sabana, Chef.

Fábrica de Quesos Italianos Del Vecchio

Asesor Independiente

Cordialmente;

Comité Organizador

Enrique Ortega Ortega
Vicepresidente

Margarita Domínguez
Comité Técnico

Carol Arévalo González
Comité Técnico

Mariana Romero Ocampo
Comité Técnico