



FICHAS TÉCNICAS
DATOS UTILES PARA LA MICROEMPRESA RURAL

Elaboración de Ricotta de Leche de Cabra

Promer

La ricotta es un producto de agradables características de sabor y aroma, es un queso obtenido de material de eliminación de la elaboración de queso de cabra, nos referimos al suero lácteo. Este suero proveniente de quesería contiene proteínas, vitaminas, grasa, sales minerales y lactosa (azúcar de la leche), o sea, los mismos constituyentes de la leche pero en menor cantidad. El objetivo es aprovechar aún más la leche con subproductos como la ricotta, que puede ser empleada en repostería, como en la elaboración de tortas, postres y pasteles o consumirla simplemente como un queso salado untable como la mantequilla, con o sin la adición de especias o hierbas, de manera de aumentar la variabilidad de los productos que se pueden ofrecer de la leche de cabra.

1 MATERIA PRIMA.

- Suero de leche de cabra del proceso de elaboración de queso de leche de cabra.

2 MATERIALES.

- Ollas de acero inoxidable o aluminio, por lo menos 2. (50 litros)
- Fuente de calor.
- Cucharones de madera.
- Filtros. (coladores)
- Envases de plástico.
- Ácidos orgánicos: ácido acético o vinagre o limón.
- Termómetro. (100° C mínimo)



3 PROCESAMIENTO.

Primer

3.1 Recepción del suero y determinación de la acidez. Una vez que se produce la separación del suero de la cuajada, en la elaboración de queso, comienza la recepción del suero. Este se debe mantener a 22° C mientras se concluye el proceso del queso, de este modo aumentara la acidez del producto.

3.2 Incorporación de leche entera. Se debe aumentar el contenido de sólidos del suero, para ello se adiciona cerca de un 3% de leche entera de cabra, de este modo se aumentara el rendimiento de la ricotta a un 7% aproximado (o sea, por cada 10 litros de suero, se agregaran 300 ml de leche entera y se obtendrán 721 gramos de ricotta).

3.3 Calentamiento. La mezcla se calienta hasta 85° C, se debe agitar constantemente.

3.4 Adición de ácidos orgánicos o suero ácido. Si se alcanzaron los 85° C y no se produce la precipitación de las proteínas (ricotta) en forma de pequeños copos blancos, es conveniente adicionar ácido acético diluido en agua (3 veces su volumen) y agregar 0.2% del volumen total del suero. Por ejemplo; 50 litros de suero, agregar 0.1 ml de ácido acético diluido en 0.3 ml de agua. (solución total 0.4ml)

En caso de no contar con ácido acético se puede incorporar vinagre o jugo de limón en pequeñas cantidades (2 cucharadas soperas por 30 litros de suero), ya que pueden afectar el sabor del producto.

Otro mecanismo de acidificación del suero es agregando suero acidificado. Este ultimo se prepara antes de empezar la producción, se toma una cantidad de suero (1 litro por ejemplo) y se mantiene a 40 - 45° C por el periodo de tiempo, alcanzando 140 - 150° Thorner. Bajo estas condiciones se incorpora en el suero a una razón de 1 a 2 litros por 100 litros de suero para la producción.



3.5 Coagulación de la proteína. Es posible que no se necesite adicionar ácidos orgánicos o suero fermentado, ya que si se mantiene a 22° C el suero por un moderado periodo de tiempo (paso 3.1) se obtendrá una buena acidez 23° Thorne y al llegar a los 85° C de temperatura de calentamiento se producirá la coagulación de las proteínas.

3.6 Separación de la ricotta. Como se menciona anteriormente se observara la formación de pequeños copos blancos correspondientes a proteína coagulada. Se detiene la agitación utilizando filtros o coladores se separan los sólidos del líquido.

3.7 Acondicionamiento de la ricotta. Si la ricotta elaborada es con fines de repostería, se debe adicionar azúcar no más de un 5%. Para un producto salado agregar 3% de su peso en sal, además de especias como semillas de sésamo, orégano, ciboulette, ajo, pimentón, o mezclas de ellos, etc.

3.8 Enfriamiento. Rápidamente se debe enfriar a temperaturas inferiores a 5° C y superiores a 1° C, se recomienda 3° C, cuidando de no congelar.

3.9 Almacenamiento y consumo. La temperatura de almacenamiento es de 3° C y se debe procurar consumir rápidamente, ya que el producto tiene una vida útil de no más de 5 días.

Si requiere más información sobre Elaboración Ricotta de Leche de Cabra, consulte la sección **PROMER RESPONDE**, visitando nuestra página:

<http://www.promer.cl>

Fuente: Fundación para la Innovación Agraria. 2000 Elaboración de productos con leche de cabra. Ministerio de Agricultura. Santiago, Chile. 111 p.