

(Primera parte de dos partes)

# Ciencia al rescate de los quesos artesanales mexicanos genuinos

Recopilado por Amalia Beltrán



**LOS** quesos artesanales mexicanos genuinos son altamente valorados, no sólo por su valor nutricional, sino también por sus características sensoriales únicas y placenteras a los sentidos, que son diferentes, intrínsecas y típicas, según la variedad. Hasta la fecha se ha documentado la existencia de al menos sesenta diferentes tipos de quesos artesanales genuinos en México, los cuales se disfrutaban solos o como ingredientes básicos en una gran diversidad de platillos tradicionales de la gastronomía.

Lo que distingue a estos quesos es su combinación de formas, texturas, colores y exquisitas notas de sabor y aroma, que logran una armonía perfecta al paladar. Por todo ello, estos quesos artesanales mexicanos genuinos constituyen un verdadero tesoro culinario con un

profundo impacto social y cultural, que merece ser resignificado para su rescate y preservación. Estos alimentos reflejan la rica diversidad de tradiciones de diferentes regiones de México, en armonía con los peculiares entornos en los que se producen. No obstante, al tratarse de productos artesanales, sus procesos de elaboración suelen ser poco controlados o no estandarizados; como resultado de ello, la escasa o nula implementación de buenas prácticas de manufactura pone en constante cuestionamiento tanto la calidad como la seguridad de su consumo.

En contraste, los productos similares fabricados por marcas comerciales con presencia en el territorio nacional representan una competencia en términos de posicionamiento en el mercado. Aunque estos productos puedan cumplir con las normativas



vigentes, frecuentemente incluyen una variedad de ingredientes diferentes a la leche (materia prima del queso) en sus formulaciones para aumentar los rendimientos y prolongar su vida útil en anaquel.

Estas prácticas comprometen las características esenciales de los quesos, alterando principalmente su sabor, aroma y textura que son esperados por las y los consumidores, a diferencia de los quesos genuinos, que garantizan dichas cualidades. En este contexto, la caracterización fisicoquímica, microbiológica y sensorial de estos quesos, así como de su proceso de elaboración, resulta clave para preservar su identidad, asegurar su inocuidad y fortalecer su valor tanto en los mercados locales como internacionales (González-

Córdova et al., 2016; Vallejo-Córdova, 2023).

## ¿Qué implica la caracterización de un queso artesanal?

Las características propias y típicas de cada queso son el resultado de diversos factores; entre ellos se encuentra la composición de la leche empleada como materia prima y de sus ingredientes añadidos, el proceso de elaboración con sus condiciones muy particulares y propias de cada variedad y, finalmente, de las poblaciones microbianas presentes en la matriz del queso. Por ello, para comprender su complejidad, la caracterización de los quesos artesanales