



ADULTERACIÓN DE QUESOS DE CABRA Y OVEJA

El queso es un alimento elaborado a partir de la leche, mediante un proceso de fermentación que conlleva la solidificación de la proteína y grasa contenida en la leche inicial, mediante el cuajado. La mayor parte del queso producido y consumido en España proviene de la mezcla de 3 tipos diferentes de leche:

- Vaca
- Cabra
- Oveja.

Estos diferentes tipos de leche determinan diferentes características de los quesos, como son el sabor, textura, cuerpo y cremosidad. La leche de cabra le da su color blancuzco a diferencia del color amarillento que le da la leche de vaca; la leche de oveja resaltar su sabor picante y cremosidad, dada su riqueza en extractos secos y alto contenido graso.



La mayor parte de los quesos de cabra y oveja están protegidos por denominaciones de origen que velan por la calidad y el cumplimiento de las normativas en cuanto a composición de los mismos, por lo que es de vital importancia disponer de técnicas que permitan determinar la presencia de ingredientes que alteran las características del queso y que pueden disminuir su calidad.

Xenotechs Laboratorios dispone de técnicas analíticas que permiten la **detección cualitativa** de adulteraciones en queso con leche de menor valor a la declarada en la etiqueta. Estas determinaciones permiten detectar posibles fraudes en la comercialización de quesos, evitando que productos con un etiquetado incorrecto lleguen a los consumidores.

