

Proyecto: Elaboración de queso mozzarella y dulce de leche con leche de búfalas.

Autores: Silva, Gilda - Vázquez, Ma. Carolina

Clasificación: Leche y productos derivados.

La actividad bubalina está en constante crecimiento en Argentina desde la década del 90 y la producción continúa aumentando. Una de las provincias con mayor desarrollo es Corrientes, motivo por el cual la empresa se localizará en la ciudad de Esquina. Se pretende comenzar a comercializar estos productos de calidad premium en los centros urbanos con mayor concentración de habitantes de nuestro país apuntando a obtener una presencia del 10% de mercado, produciendo 100 kg/día de Mozzarella y 200 kg/día de dulce de leche.

El proceso de ambos productos comienza con la recepción de la materia prima, su estandarización y pasteurización.

La producción del queso Mozzarella consiste en la coagulación de la leche, el corte de la cuajada, primer y segundo mezclado hasta alcanzar el punto de hilado. Luego se desuera la masa mediante prensado y se realiza el hilado de la misma con agua caliente. Inmediatamente se moldea la masa y se la sumerge en salmuera. Las bolas de queso se envasan al vacío y se mantienen en refrigeración.

Para la fabricación del dulce de leche primeramente se somete la leche estandarizada a un tratamiento enzimático que hidroliza en parte la lactosa presente, evitando así la cristalización de la misma. Seguidamente se realiza el mezclado de la leche con bicarbonato de sodio y azúcar hasta obtener una total disolución. Se concentra la mezcla en una paila encamisada hasta los 65 °Brix, se homogeniza y finalmente se envasa y almacena.

Teniendo en cuenta las exigencias para la producción diaria se dimensionaron equipos y se seleccionaron de acuerdo a la oferta del mercado. Se proyectaron las obras civiles y se estableció un organigrama de personal de acuerdo al tamaño de la empresa, adoptándose una estructura jurídica de S.R.L.

El cálculo de costos determinó la necesidad de un aumento de escala en la producción de dulce de leche para lograr un margen de rentabilidad.

Palabras claves: búfala, mozzarella, dulce de leche

