



**Universidad
Nacional
Villa María**

Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo A. Podestá"
Repositorio Institucional

Análisis del contenido de sodio y cloruro de sodio en quesos argentinos

Año
2019

Autores

Perone, Franco A.; Salgado, Franco;
Müller, Patricia B.; Gon, Gricelda R.;
Dutto, Marina del V.; Sánchez, Daniela y
Cherubini, Gustavo M.

Este documento está disponible para su consulta y descarga en el portal on line de la Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo Alberto Podestá", en el Repositorio Institucional de la **Universidad Nacional de Villa María**.

CITA SUGERIDA

Perone, F. A.,[et al.] (2019). *Análisis del contenido de sodio y cloruro de sodio en quesos argentinos*. 1ra JONAS. Jornada Nacional de Agroalimentos y Sustentabilidad : memorias de la jornada nacional de agroalimentos y sustentabilidad (JoNAS) - Resumen. Villa María: Universidad Nacional de Villa María



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional



Universidad
Nacional
Villa María

Instituto Académico
Pedagógico de Ciencias
Básicas y Aplicadas



ANÁLISIS DEL CONTENIDO DE SODIO Y CLORURO DE SODIO EN QUESOS ARGENTINOS

Perone, Franco A.¹; Salgado, Franco¹; Müller, Patricia B²; Gon, Gricelda R.²; Dutto, Marina del V²; Sánchez, Daniela² y Cherubini, Gustavo M².

¹ Nivel Superior. Escuela Superior Integral de Lechería. Av. G. Rawson 1899, Villa María, Córdoba, Argentina.

² Laboratorio de Control de Calidad. Escuela Superior Integral de Lechería. Av. G. Rawson 1899, Villa María, Córdoba, Argentina.
gcherubini@esil.org.ar

Durante la elaboración del queso, el cloruro de sodio se incorpora a través de la inmersión en baño de salmuera o en la masa en forma directa. Esta práctica de salado de quesos se realiza para completar el desuerado, modificar la hidratación de proteínas, intervenir en la formación de corteza, realzar el sabor, mejorar la conservación, controlar microorganismos de la maduración y mejorar apariencia y consistencia. El sodio y los cloruros están entre los principales iones presentes en los fluidos extracelulares y su consumo excesivo está directamente relacionado con problemas de salud, principalmente de origen cardiovascular. Por lo anteriormente mencionado, este trabajo tiene como objetivo determinar el contenido de sodio y cloruro de sodio, en quesos de baja, mediana y alta humedad. Se tomaron 214 muestras de quesos producidos en Argentina y elaborados en diferentes industrias y fueron clasificados por su contenido en humedad: baja (sardo, sbrinz, reggianito, taleggio, romano, parmesano, gruyere, goya), mediana (pategras, fontina, tybo, holanda, gouda, fynbo, pratto, chubut, tilsit, cheddar, emmental, morbier, raclette, gruyero) y alta (cremoso, por salut, blando, cuartirolo, mozzarella). Las determinaciones de humedad, llevada a cabo para poder estratificar las muestras, y de cloruro de sodio se realizaron empleando los métodos y materiales descritos en la Norma ISO 5534:2004 – IDF 4:2004 y en la Norma IRAM 14023-1:2008 (análoga a la Norma ISO 5943:2006 / IDF 88:2006), respectivamente. Se encontró que la media de los valores de sodio (en mg/100g de queso) fue de: 508,51 para quesos de alta humedad, 654,34 para quesos de media humedad y 961,63 para quesos de baja humedad. Estos valores, en comparación a otros estudios de nuestro país evidencian similitudes en la media, mientras que en estudios realizados en Estados Unidos los valores resultan superiores y en el Reino Unido, inferiores.

En cuanto a los valores de cloruro de sodio, se hallaron valores (expresados en g/100g de queso) de 1,32 para quesos de alta humedad, 1,76 para quesos de media humedad y 2,21 para quesos de baja humedad. Los cuales, en comparación con otro estudio sobre quesos argentinos, resultaron ligeramente superiores en todas las categorías. De acuerdo con el consumo anual de quesos en Argentina (12 kg/habitante/año) y la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de reducir el consumo de cloruro de sodio en los adultos a menos de 5 g/día (menos de 2 g/día de sodio) los quesos argentinos aportarían a la dieta entre el 8 y el 15% del total recomendado según el tipo de queso.

Palabras Clave: queso, cloruro, sodio.

Área temática: Tecnología de alimentos



**Universidad
Nacional
Villa María**

Instituto Académico
Pedagógico de Ciencias
Básicas y Aplicadas

1º JONAS
Jornada Nacional
de Agroalimentos
y Sustentabilidad

Preferencia de exposición: Póster