



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de cuajos de flores del bosque nativo para la elaboración de quesos diferenciados.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0011
Ejecutor	Universidad de Santiago de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Queserías de especialización (gourmet)
Fecha de inicio	02-05-2014
Fecha de término	30-04-2016
Costo total	\$ 163.466.415
Aporte FIA	\$ 95.174.005
Aporte contraparte	\$ 68.292.410
Región de ejecución	X
Región de impacto	XIII, VIII, IX, XIV y X
Sector/es	Agrícola/Pecuario
Subsector/es	Flores y follajes; Plantas medicinales, aromáticas y especias/ Otros pecuarios
Rubro/s	Otras flores y follajes; General/General

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS LAGOS

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso

● **Metropolitana de Santiago** <

● Libertador General
Bernardo O'Higgins

● Maule

● **Biobío** <

● **La Araucanía** <

● **Los Ríos** <

● **Los Lagos** <

● Aisén del General.
Carlos Ibáñez del Campo

● Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2014-0011



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Desarrollo de cuajos de flores del bosque nativo para la elaboración de quesos diferenciados.



Objetivo general

Extraer y caracterizar proteasas de plantas nativas y estudiar su utilización como coagulante en la fabricación de nuevos tipos de quesos.

Objetivos específicos

- 1 Determinar el contenido de proteínas en hojas y tallos de arbustos nativos como maqui (*Aristotelia chilensis*), mosqueta (*Rosa rubiginosa*), maitén (*Maytenus boaria*), pelú (*Sophora microphylla*), zarzaparrilla (*Ribes magellanicum*) y matico (*Buddleja globosa*).
- 2 Determinar el peso molecular de las proteínas de la preparación enzimática por medio de electroforesis y separación por cromatografía.
- 3 Determinar y comparar la fuerza de cuajo de las preparaciones enzimáticas.
- 4 Seleccionar la especie que presenta las mejores propiedades de coagulación y compararla con un coagulante estándar.
- 5 Garantizar que el producto sea inocuo al consumidor.

Resumen

En Chile existe una tendencia hacia el aumento del consumo de quesos, la cual se ve reflejada en un aumento per cápita del 33%; sin embargo, aunque han aparecido en el mercado quesos saborizados, predominan solo dos tipos: Gouda y Chanco. Ello se debe, principalmente, a que no existen en el mercado cuajos alternativos que den origen a quesos diferentes.

Actualmente todo el cuajo que utiliza la industria quesera nacional es sintético o genético y se fabrica artificialmente desde el cuajo animal; no se utilizan cuajos vegetales.

El coagulante vegetal más utilizado en España es el cardo, el cual presenta una actividad proteolítica mayor que los cuajos animales, lo que favorece la obtención de pastas más blandas. Se utiliza principalmente para maduraciones cortas, lo que permite elaborar variedades de quesos con características organolépticas diferentes.

En este contexto, y dada la situación actual de la industria quesera nacional, donde la producción y exportación han ido en aumento los últimos años, mediante el presente proyecto se espera generar cuajo vegetal desde especies nativas propias del bosque valdiviano, como sustituto del cuajo sintético. Una vez realizados los análisis de laboratorio, se traspasarán los procedimientos óptimos establecidos a dos pequeñas fábricas de quesos para realizar las pruebas comerciales pertinentes.

El objetivo final es producir una variedad de quesos propios del país, diferentes y únicos, con sabores y texturas diversas, difíciles de reproducir en otras latitudes dada la exclusividad de los cuajos vegetales, así como la consiguiente diversificación del rubro en el país.

Adicionalmente, el proyecto tiene un fuerte componente ambiental y social. El primero se refiere a la recolección de "productos forestales no maderables", actividad que disminuye la presión por la tala tradicional del bosque. El componente social está conformado por la capacitación y creación de una nueva fuente de ingresos para pequeños agricultores recolectores, quienes venderán el material vegetal para el desarrollo del proyecto en primera instancia, y para la producción industrial después.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

