

Valorización da nata do soro mediante a produción de manteiga premium (MR331A FEADER 2021-023A)

Entidade beneficiaria	Axuda total
• Queizuar S.L.	150.000 €
Entidades colaboradoras	
• Universidade de Vigo • Cooperativa Pico Sacro	

Leváronse a cabo un total de 21 fabricacións de manteiga seguindo dúas receitas diferentes, unha para o verán e outra para o inverno. Isto é o habitual neste tipo de produtos, xa que as variacións na alimentación das vacas dan lugar a diferenzas na composición do leite, as cales repercuten na fabricación da manteiga.

En cada fabricación recolleuse unha mostra do leite de partida, do que, logo de fabricar queixos DOP, se obtiña o soro lácteo. Este último pasaba logo a unha etapa de desnatado para obter a nata en torno ao 38 % de graxa, coa cal logo se fabricaba a manteiga.

Analíticas realizadas nos produtos coa receita de verán

Estes son os parámetros analizados nos diferentes produtos obtidos nos lotes fabricados coa receita de verán:

- Leite: composición fisicoquímica (proteína, sólidos totais, lactosa e graxa) e perfil de ácidos graxos, ambos os dous mediante FT-MIR
- Nata: pH e composición fisicoquímica
- Nata pasteurizada: pH, composición fisicoquímica, tamaño da partícula, actividade da auga, cor e perfil dos ácidos graxos. Ademais, avalíase a aptitude tecnolóxica e analízase a textura da nata montada.
- Nata arrefriada a 8 °C: pH
- Manteiga: tras 1, 15, 30, 58 e 90 días da fabricación, analízase a textura, a composición fisicoquímica (graxa, ClNa e auga), pH, actividade da auga e cor. Ademais, realizáronse as seguintes determinacións: perfil de ácidos graxos, análise microbiolóxica (mesófilos aerobios, coliformes, enterobacterias, mofos e lévedos), parámetros de oxidación (índice de acidez, contido de ácidos graxos libres, índice de peróxidos e índice das substancias reactivas ao ácido tiobarbitúrico) e, por último, medidas de calorimetría diferencial de varrido (DSC).

Analíticas realizadas nos produtos coa receita de inverno

No caso dos lotes fabricados coa receita de inverno, estas son as análises realizadas en cada produto:

- Soro: engadíronse análises de soro, xa que se viu que a calidade do soro de partida influía fortemente na calidade da nata e da manteiga. Polo tanto, determináronse: análise microbiolóxica, pH e composición fisicoquímica (proteína, graxa, sólidos totais, lactosa e cinza).

- Nata: pH, composición fisicoquímica e análise microbiolóxica.
- Nata pasteurizada: pH e análise microbiolóxica.
- Nata atemperada a 55 °C:
- Nata arrefriada a 6 °C:
- Manteiga: composición fisicoquímica (graxa, ClNa e auga) o día de fabricación. Tras 15, 30, 58 e 90 días da fabricación analizáronse: textura, composición fisicoquímica, pH, actividade da auga e cor. Ademais, realizáronse as seguintes determinacións: perfil de ácidos graxos, análise microbiolóxica (mesófilos aerobios, coliformes, enterobacterias, mofos e lévedos), parámetros de oxidación (índice de acidez, contido de ácidos graxos libres, índice de peróxidos e índice das substancias reactivas ao ácido tiobarbitúrico) e, por último, medidas de calorimetría diferencial de varrido (DSC).