

Terminología de añejamiento

Añejamiento



Queso añejo

El proceso de desarrollo de sabor y textura distintiva en los quesos al actuar en consecuencia por microbios y enzimas en condiciones controladas.

- Puede tardar de unos días a muchos años.
- También se llama curado, maduración o *affinage*.
- Se añejan la mayoría de los quesos.

Affinage

- Término francés que se refiere al añejo de queso.
- Algunos vendedores añejan el queso hoy en recipientes *affinage* o cámaras frigoríficas.

Affineur

- Persona encargada de supervisar y ajustar las condiciones para mejorar el añejo del queso.

Fresco

- A veces llamados no madurados.
- Queso que no está añejado o que se añeja por muy poco tiempo.
- Ejemplos incluyen:
 - Queso crema
 - Ricotta
 - Mascarpone
 - Feta
 - Queso fresco
 - Queso blanco

Salmuera

- Queso sumergido o remojado brevemente en una solución de agua salada durante el proceso de curación.
- Ejemplos incluyen:
 - Feta
 - Asiago
 - Mozzarella
 - Queso fresco



Lavado de cortezas de quesos añejados

Corteza lavada

- La corteza del queso se sumerge en un baño, aceite, suero o alcohol (cerveza, vino, brandy) durante el añejo.
- Puede que fomente el desarrollo de bacteria rojónaranja deseable en la corteza.
- Imparte un sabor único.
- Ejemplos incluyen:
 - Limburger
 - Port Salut
 - Appenzeller

Corteza bloomy

- Se le da el nombre por la superficie de moho de *penicillium* blanco comestible que se produce intencionalmente para quesos de maduración suave. Se rocían esporas de moho en el queso antes de curarlo.
- Los quesos con corteza *bloomy* se maduran en la superficie.
- Ejemplos incluyen:
 - Brie
 - Camembert



Corteza bloomy en Brie

Maduración de la superficie

- Queso madurado desde afuera hacia adentro al aplicar a la superficie intencionalmente microorganismos inofensivos.
- Ejemplos incluyen:
 - Brie
 - Camembert
 - Chèvre
 - Limburger
 - Tipo ladrillo



Limburger con superficie madurada

Superficie cristalizada

- Ciertos quesos podrían desarrollar naturalmente cristales blancos diminutos de ácido láctico, llamados cristales de lactato cálcico.
- No se debe confundir con cristales internos.
- La boca se siente ligeramente crujiente.
- Ejemplos incluyen:
 - Cheddar
 - Gouda
 - Gruyère



Gruyère con una superficie cristalizada

Corteza natural

- La corteza se desarrolla naturalmente durante el añejo, sin tratamiento especial.
- A veces se cubre la corteza con cera de parafina.
- Ejemplos incluyen:
 - Parmesano
 - Pecorino romano
 - Emmental

Sin corteza

- Ejemplos incluyen:
 - Gouda
 - Edam
 - Cheddar
 - Colby
 - Mozzarella
 - Muenster