

Elaboración de queso de Teruel con coagulante vegetal: la innovación desde la tradición

PALABRAS CLAVE: RCynara cardunculus, coagulante vegetal, queso, aptitud tecnológica, sostenibilidad, diferenciación

AUTORES: **Cristina Mallor** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Olaia Estrada -Basque Culinary Center

Agustín Ariño -Universidad de Zaragoza

Teresa Juan -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

En un mercado cada vez más competitivo se hace necesaria la innovación continua. En este sentido, la utilización de un coagulante natural obtenido de las flores de cardo (*Cynara cardunculus L.*) permite elaborar un tipo de queso de oveja de pasta dura diferenciado. El presente trabajo compara la aptitud tecnológica de extractos coagulantes vegetales preparados a partir de nueve genotipos de *Cynara*, cultivados conjuntamente en una finca experimental del CITA (Zaragoza) a partir de semillas procedentes del Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza. Los extractos coagulantes vegetales se prepararon a partir de los pistilos y se determinó el perfil proteico, la actividad proteolítica in vitro, la actividad coagulante y el rendimiento quesero a escala de laboratorio. Los resultados obtenidos presentaron diferencias estadísticamente significativas entre los extractos coagulantes de los nueve genotipos en base a los parámetros estudiados, permitiendo seleccionar genotipos de *C. cardunculus* con mayor aptitud tecnológica para la elaboración de queso de oveja de pasta dura. •