

¡Diga cheese!

El queso, un alimento con más de 9000 años de antigüedad.



Uno de los motivos por el cual el queso es parte de la cocina de casi todas las culturas es que puede almacenarse sin necesidad de refrigeración.

El procedimiento para hacer queso es calentar la leche para acabar separando el cuajo sólido del suero líquido. A continuación, se trata el cuajo con ácido y enzimas llegando a conseguir una variedad de más o menos 2000 quesos en todo el mundo.

A continuación, le dejamos con unos datos curiosos:

1. Cada año se producen en todo el mundo 200 millones de toneladas de queso. Esto representa más que el café, tabaco, té y granos de cacao juntos.
2. Según la fuente, el queso más consumido a nivel mundial es o el gouda o la mozzarella.
3. Los griegos son los que más queso consumen del mundo. Pueden llegar a consumir más de 27 kg al año.
4. El queso es el alimento más robado a nivel mundial. El 4% del queso comercializado termina siendo robado.
5. El queso ocupa aproximadamente 1/10 del volumen de la leche con la que se ha hecho.
6. Cuando el queso se digiere, se descompone en un opioide. Por lo que el queso puede llegar a ser realmente adictivo.

(IDFA, PositiveMed y KickassFacts)

Siempre se han utilizado varios tipos de aditivos para cuajar el queso. Entre esa lista podemos encontrar desde el zumo de un limón, vinagre o hasta bacterias procedentes de los ombligos humanos. De hecho, queso viene de la palabra latina “caseus” que significa fermentar o agriar.

Pero además de estas curiosidades, muchos científicos han querido experimentar con los quesos y han descubierto cosas tan interesantes como estas:

- Científicos irlandeses experimentaron con el queso Cheddar utilizando diferentes microbiotas. En su investigación descubrieron varios cultivos que acortaban el tiempo de maduración y que también cambiaban la apariencia y aroma del queso. **Para su trabajo utilizaron un banco de trabajo de preparación de muestras Agilent, septo y columnas.**
- El queso y otros lácteos nos ayudan a liberar bacterias probióticas en el intestino. Y uno científicos turcos investigaron métodos para aumentar dicho número de bacterias probióticas en el queso blanco sin cambiar sus propiedades sensoriales. **Para esta investigación se utilizó un cromatógrafo de gases Agilent, un detector FID y una columna.**
- Otros científicos de EUA analizaron diferentes quesos para comparar los antioxidantes relevantes para la diabetes tipo 2 y la hipertensión. Sus estudios indicaron que el queso enriquecido con arándanos tiene el mayor potencial de inhibición de las enzimas relacionadas con la diabetes tipo 2. **Utilizaron un HPLC Agilent, un muestreador automático, un detector de matriz de diodos y un software de Chemstation.**

[Fuente: blog de Agilent](#)